M-SYSTEM

KOOKPLAAT
Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschriften

KOCHMULDE DOMINO
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

PLACAS DOMINO
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

DOMINO COOKING HOBS
Instruction for the use
Installation advice

CE

Nederlands	Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften	Bladzijde 3
Deutsch	Gebrauchsanweisung Installationsanleitung	Seite 23
Español	Instrucciones de uso - Consejos para la instalación	Página 43
English	Instruction for the use - Installation advice	Page 63

Geachte Klant,
Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.
De adviezen en waarschuwingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten.
Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat optimaal kunt benutten.
Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, verkeerde of onverantwoorde gebruik van het apparaat.

BELANGRIJKE RAAD EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- ✓ ***Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.***
- ✓ ***Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.***
- ✓ ***Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.***

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van het verkeerde, oneigenlijke of onverantwoorde gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- ✓ ***Verwijder de verpakking en verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel, maar raadpleeg dan eerst uw leverancier of een bevoegd vakman.***
- ✓ ***Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het daarom buiten het bereik van kinderen.***
- ✓ ***De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en is gemerkt met het kringloopsymbool ♺.***
- ✓ ***Wijzig in geen geval de technische specificaties van het apparaat, want dat kan zeer gevaarlijk zijn.***
- ✓ ***De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.***
- ✓ ***Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan van het apparaat in overeenstemming met de voorschriften die in uw woonplaats gelden: zorgt u ervoor dat het niet meer functioneert en maak alle delen die gevaarlijk kunnen zijn, bijvoorbeeld voor kinderen die er mee spelen, onschadelijk.***
- ✓ ***De installatie en de aansluiting op het gas en elektra moeten door bevoegd personeel verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen van de fabrikant.***

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

- ✓ ***Tijdens en meteen na het gebruik van het komfoor zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.***
- ✓ ***Houd kinderen uit de buurt van het komfoor, vooral wanneer het aan staat.***
- ✓ ***Draai de bedieningsknop op "0" om de barbecue uit te schakelen.***
- ✓ ***Sluit voor iedere ingreep de kookplaat af van het elektriciteitsnet.***

Brandgevaar!

- ✓ ***Leg geen brandbaar materiaal op de kookplaat.***
- ✓ ***Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat.***
- ✓ ***Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.***

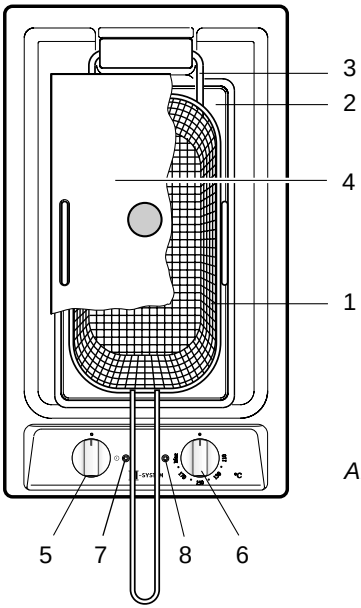
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

– Dit komfoor is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.

– Dit komfoor is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

- De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
- De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
- De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.

1 ELEKTRISCHE FRITEUSE



Afb. 1.1

EIGENSCHAPPEN

- Elektrische isolatie Klasse 1.

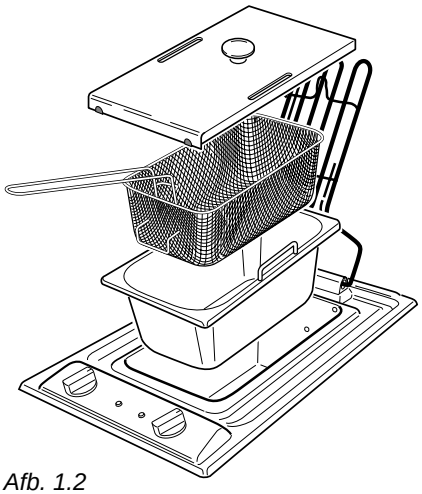
1. Mand met koppeling voor het afdruipen en inklapbaar handvat
2. Oliebak
3. Opklapbare elektrische weerstand - 1600 W
4. Deksel van de oliebak

BEDIENINGSPANEEL

5. Aan/Uit knop
6. Regelknop oliethermostaat
7. Controlelampje “friteuse in bedrijf”
8. Controlelampje olietemperatuur

DE FRITEUSE VOOR HET EERST GEBRUIKEN

– Verwijder de doorzichtige kleeffolie waarmee sommige delen van het toestel bedekt zijn.
– Verwijder alle lijmrestanten zorgvuldig, maar gebruik daar geen schurende producten voor om krassen op het toestel te voorkomen.
– Verwijder het deksel van de oliebak en de mand, til de elektrische weerstand uit de oliebak en verwijder vervolgens de oliebak.
– Maak de oliebak en de mand zorgvuldig schoon. Dit gaat het best in de afwasmachine.
– Zet de bak terug in de friteuse en klap de elektrische weerstand omlaag.
– Vul de bak met 3 liter water.
– Zet de friteuse aan met behulp van de Aan/Uit knop en draai de thermostaatknop op circa 150°C. Deze operatie is nodig om de elektrische weerstand te reinigen van eventuele restanten van het fabricageproces.
– Laat de friteuse aan staan totdat het controlelampje van de thermostaat dooft en laat de friteuse dan afkoelen.
– Giet de bak leeg en maak deze en de elektrische weerstand zorgvuldig schoon.
– De friteuse is nu klaar voor het gebruik.



Afb. 1.2

OLIE BIJVULLEN

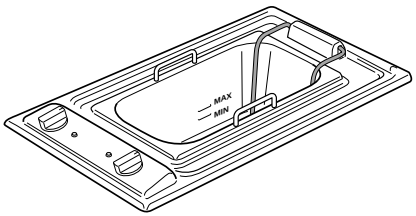
– Verwijder het deksel van de oliebak en de mand.
– Vul de bak met ca. 2 liter olie of frituurvet dat u van tevoren in een pan op het fornuis gesmolten heeft. Het oliepeil moet tussen het minimumpeil en het maximumpeil die aan de binnenkant van de bak zijn aangeduid liggen.
– Controleer of de elektrische weerstand geheel neergeklapt is.
BELANGRIJK: De elektrische weerstand mag in geen geval werken wanneer deze zich niet geheel onder het olieoppervlak bevindt.

KOUDE ZONE

De friteuse is zo ontworpen dat er onder de weerstand een grote “koude” zone wordt gevormd waar vaste deeltjes uit de olie bezinken. Op deze wijze gaat de olie langer mee en de frituur wordt gelijkmatig bruin, zonder aangebrande plekken.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De friteuse is voorzien van een veiligheidsthermostaat met
handmatige herbewapening die de friteuse uitschakelt wanneer de temperatuur, om welke reden ook de
ingestelde temperatuur overschrijdt.
Bel de Servicedienst als de veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.



Afb. 1.3

DE FRITEUSE GEBRUIKEN

– Controleer het olie- of vetpeil; dit moet tussen het minimum en het maximum liggen.

– Controleer of de elektrische weerstand geheel naar beneden geklapt is.

– Klap het handvat van de mand uit (afb. 1.7) en haak het handvat vast (afb. 1.8).

– Draai de Aan/Uit knop op de stand ON (ⓘ), het bedrijfslampje gaat branden.

– Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur; het controlelampje van de thermostaat gaat branden.

– Het controlelampje dooft wanneer de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de friteuse dus klaar is voor het koken. Het controlelampje gaat tijdens het koken afwisselend aan en uit.

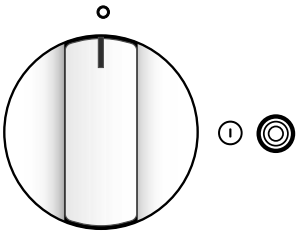
– Droog het voedsel zorgvuldig af voordat u het in de mand legt, omdat hete olie gevaarlijk gaat spetteren wanneer deze in aanraking komt met water.

– Plaats het voedsel in de mand en laat deze langzaam in de olie zakken.

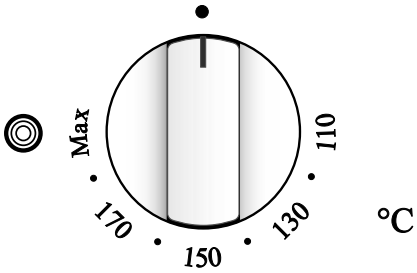
– **LET OP: Vochtig voedsel is gevaarlijk omdat het een hevig schuimen en spetteren veroorzaakt.**

– Til de mand uit de olie zodra het voedsel goed gebakken is en zet de mand op zijn steunstuk om de overtollige olie af te laten druipen.

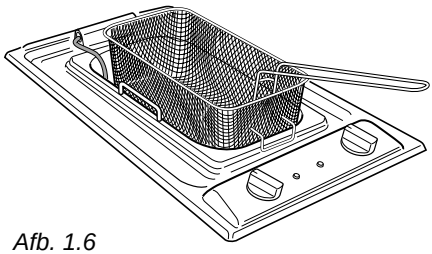
– Verwijder gemorste olie.



Afb. 1.4



Afb. 1.5

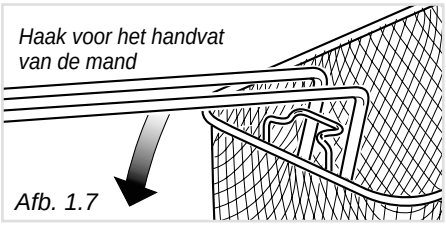


Afb. 1.6

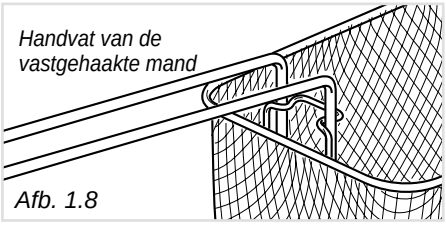
BELANGRIJK:

- **De friteuse moet altijd worden gebruikt zonder het deksel op de oliebak.**
- Zet de friteuse nooit aan wanneer de weerstand omhoog staat. Als dit per ongeluk gebeurt, laat de weerstand dan afkoelen in de lucht voordat u hem in de olie dompelt.

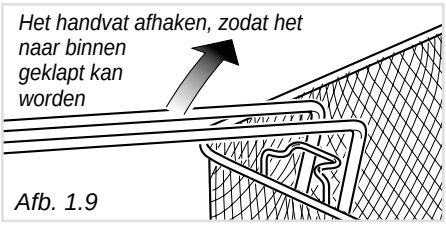
LET OP
De friteuse en de aangrenzende oppervlakken worden zeer heet wanneer de friteuse in bedrijf is. Bovendien is er kans op spatten hete olie.
Houd kinderen op afstand.
Pas op voor oliespatten.



Afb. 1.7



Afb. 1.8



Afb. 1.9

VOORZORG BIJ HET GEBRUIK VAN GESTOLD VET

Sommige typen frituurvet stollen wanneer zij afkoelen.

Het is raadzaam om het vet als volgt te smelten:

– Maak een gat in het vet tot aan de elektrische weerstand.
– Laat de friteuse ongeveer 1 minuut werken met de thermostaatknop op 160°C. Zet de friteuse uit door de thermostaatknop op 0 te draaien.
– Herhaal deze operatie totdat al het vet gesmolten is.

LET OP: Laat de elektrische weerstand tijdens het smelten niet gloeiend heet worden, anders kan het vet ontbranden.

RAAD VOOR HET FRITUREN

– Elk soort voedsel heeft een optimale baktemperatuur. Het is raadzaam zich aan deze temperatuur te houden, omdat de frituur week en vet wordt bij een te lage temperatuur en te hard van buiten en rauw van binnen bij een te hoge temperatuur.
– Wij raden het gebruik van speciale frituurolie aan.
– Zet de mand met het voedsel pas in de olie wanneer deze op temperatuur is (nadat het controlelampje is gedoofd).
– Stop de mand niet te vol, anders daalt de olietemperatuur te sterk wanneer u de mand in de olie zet en de frituur wordt week, vet en ongelijkmatig gebakken.
– Het is raadzaam het voedsel in stukken van ongeveer gelijke, en niet al te grote, dikte te frituren.
– Voedsel dat in te dikke stukken is gesneden wordt niet gaar van binnen, ook al ziet de buitenkant er na het frituren goed uit. Alleen als de stukken ongeveer even dik zijn kunnen zij gelijkmatig gaar worden.
– Grote stukken voedsel (hele kip of vis, enz.) die gedeeltelijk uit de olie liggen moeten halverwege de kooktijd omgedraaid worden.
– Droog het voedsel zorgvuldig af voordat u het in de mand legt, omdat het anders week wordt. Dit geldt vooral voor patatfriet.
– Vis, vlees, groente en al het overige voedsel met een hoog vochtgehalte kunt u het best paneren of bestulven met bloem. Schud het overtollige paneermeel of bloem van het voedsel voordat u het frituurt.
– Zout het voedsel niet tijdens het frituren.
– Laat de mand met voedsel na het frituren niet in de friteuse staan, anders wordt het voedsel week door de damp van de nog hete olie.
– Als u de beste kookresultaten wilt bereiken moet u de olie na een paar maal frituren filteren en dikwijls vervangen.

ALS DE OLIE VLAM VAT

– Als de olie vlam vat, smoor dan de vlammen door het deksel op de oliebak te zetten.

Probeer de vlammen in geen geval met water te blussen.

HET DEKSEL VAN DE OLIE-BAK GEBRUIKEN

– Wacht totdat de olie is afgekoeld voordat u het deksel op de oliebak zet (afb 1.10).

DE OLIE VERVANGEN

– De oliespiegel mag niet onder het minimumpeil dalen. Vul olie bij als dat nodig is.

– Vervang de olie regelmatig.

– Hoe lang de frituurolie gebruikt kan worden hangt af van het soort voedsel dat er in wordt gebakken. Bij het frituren van gepaneerd voedsel bijvoorbeeld komen veel vaste deeltjes vrij in de olie, die daarom vaker vervangen moet worden.

– Als de olie tijdens het frituren walmt of een slecht ruikt, dan moet de olie volledig vervangen worden.

DE BAK LEGEN

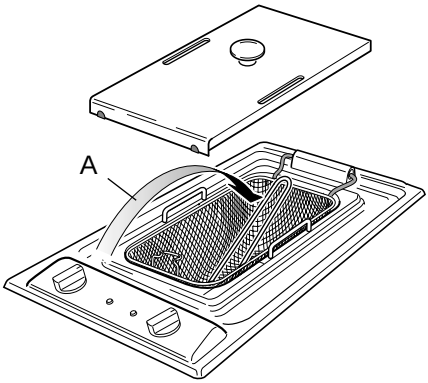
– Giet de bak leeg wanneer de olie koud is.

– De bak uit de friteuse verwijderen: klap eerst de elektrische weerstand omhoog en til de bak op aan de handvaten aan de binnenkant van de bak.

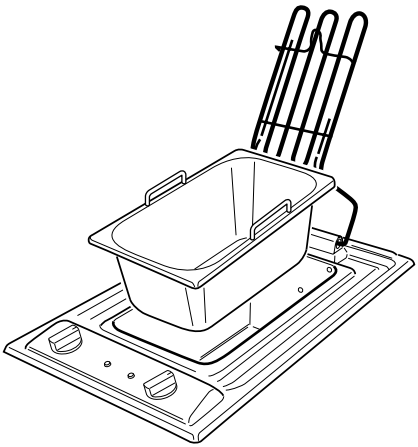
– De bak leeggieten: houd de bak stevig vast en giet de olie eruit langs een van zijn hoeken.

Als er frituurvet wordt gebruikt dat stolt, dan moet de elektrische weerstand omhoog geklapt worden voordat het vet begint te stollen.

Pas op voor vallende druppels hete olie wanneer u de weerstand opklapt en neem de gemorste olie meteen af.



Afb. 1.10



Afb. 1.11

KOOKTABEL

De in onderstaande tabel aangegeven waarden gelden slechts als richtsnoer, omdat de eigenschappen van het voedsel niet altijd het zelfde zijn.

Voedsel	Gewicht [gram]	Tempera. tuur [°C]	Tijd [min]
Vers voedsel			
Patates frites	800	180	10
Vers voedsel, gepaneerd			
Bloemkool in stukken	400/450	160	8/10
Aubergines in plakken	250/350	170	8/10
Courgettes in plakken	250/300	160	9/11
Gehaktballen (ca. 7)	400	160	6/8
Karbonades	220	160	7/9
Vers voedsel, bestoven met bloem			
Pijlinktvis	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Grote mosselen	500	160	10/12
St. Jacobsschelp	400	160	7/9
Tong	200	160	5/7
Diepvriesproducten			
Aardappelkroketten	400	180	9
Patates frites	600	180	8
Bloemkool in stukken bestoven met bloem	600	180	8
Aubergines, bestoven met bloem	300	180	7
Courgettes, bestoven met bloem	300	180	12
Paddestoelen, bestoven met bloem	350	180	7
Vissticks	300	180	7
Karbonade, gepaneerd	300	180	12

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.

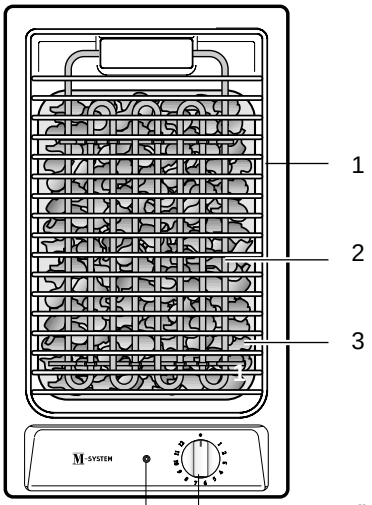
DE FRITEUSE SCHOONMAKEN

- ✓ Sluit de friteuse af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het toestel is afgekoeld voordat u met het schoonmaken begint.
- ✓ Maak de buitenkant van het toestel schoon met een doek bevochtigd in warm water met zeep of in water met een vloeibaar handafwasmiddel. Zorg dat er geen sop in de bak met olie terecht komt. Het schoonmaken gaat makkelijker als u de oliebak verwijdert.
- ✓ De roestvrijstalen oppervlakken kunt u schoonmaken met een speciaal, in de handel verkrijgbaar, schoonmaakproduct.
- ✓ Gebruik geen schurende, bijtende of chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.
- ✓ Verwijder zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) die op het toestel zijn gemorst voordat zij drogen.
- ✓ De oliebak en de mand kunt u als gewone vaat wassen, het best in de afwasmachine.
- ✓ Maak de elektrische weerstand voorzichtig schoon met een droge of in water gedrenkte doek.

  Pas goed op dat u de temperatuursensor niet verplaatst.
- ✓ Zorg dat er geen water binnendringt in het toestel.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condensvorming aan de binnenkant van het toestel kan veroorzaken, waardoor het toestel gevaarlijk wordt.

2 ELEKTRISCHE BARBECUE



Afb. 2.1

EIGENSCHAPPEN

- Elektrische isolatie Klasse 1.
- Bescherming Type X tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

1. Rooster
2. Opklapbare elektrische weerstand - 2400W
3. Bak met lavasteen

BEDIENINGSPANEEL

4. Stroomregelaar elektrische weerstand
5. Controlelampje “elektrische weerstand in bedrijf”

EIGENSCHAPPEN VAN DE BARBECUE

– Met dit kooktoestel kunt u vlees en vis roosteren zonder olie of vet toe te voegen.

– Onder de elektrische weerstand staat een bak met lavasteen die voor een constante temperatuur van ca. 250°C zorgt.

– Alle onderdelen, het rooster, de bak en de stenen zijn eenvoudig uit te nemen voor de schoonmaak.

DE BARBECUE VOOR HET EERST GEBRUIKEN

– Verwijder de doorzichtige kleeffolie waarmee sommige delen van het toestel beschermd zijn.

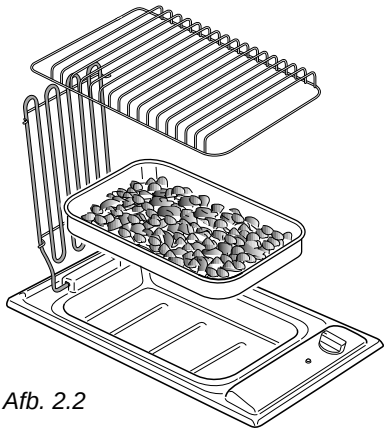
– Verwijder alle lijmrestanten zorgvuldig, maar gebruik geen schurende producten om krassen op het toestel te voorkomen.

– Verwijder het rooster, maak het schoon en droog het af. Wij raden het gebruik van de afwasmachine aan om het rooster schoon te maken.

– Klap de elektrische weerstand omhoog, controleer of de bak goed geplaatst is en verdeel de lavastenen gelljkmabg over de bak.

– Klap de elektrische weerstand omlaag en plaats het rooster.

– Laat de barbecue ca. 15 minuten werken met de stroomregelaar op de hoogste stand (11-12) om de vettigheid die van het fabricageproces is overgebleven te verwijderen.



Afb. 2.2

DE BARBECUE GEBRUIKEN

– Controleer iedere keer dat u de barbecue gebruikt eerst of alle demonteerbare onderdelen goed geplaatst zijn (bak met gelijkmatig verdeelde lavastenen, elektrische weerstand geheel neergeklapt, rooster op zijn plaats).

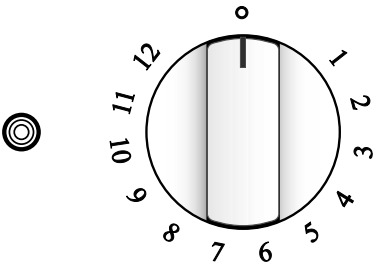
– Zet de barbecue aan door de knop op stand 12 te draaien.
Het controlelampje duidt aan dat de barbecue In bedrijf is.

– Laat de barbecue 5 minuten voorverwarmen.

– Draai de bedieningsknop terug naar de gewenste stand bij het barbecuen. De nummers van 1 t/m 12 geven de werkstanden aan. Hoe hoger het nummer van de stand, des te hoger de temperatuur.

– Leg het voedsel op het rooster en houd voortdurend toezicht bij het barbecuen.

– Draai de bedieningsknop op “0” om de barbecue uit te zetten.



Afb. 2.3

LET OP
De barbecue wordt zeer heet wanneer deze in bedrijf is.
Houd kinderen op afstand.

RAAD VOOR HET ROOSTEREN

– Laat de barbecue 5 minuten voorverwarmen.

– Hoe warmer de lavasteen, des te sneller en gelijkmatiger wordt het voedsel gaar.

– Giet geen water op de barbecue wanneer deze aan staat of nog warm is.

– Het is raadzaam om de barbecue nog een paar minuten aan te laten staan wanneer u klaar bent met het roosteren, zodat het vet dat door de lavasteen is geabsorbeerd verbrandt.

KOOKTABEL ROOSTEREN BOVEN LAVASTEEN

Voedsel	Stand bedieningsknop	Totale tijd [minuten]
Runderlap	12	8
Biefstuk	12	12
Hamburger	12	14
Worstjes	12	13
Lever	12	5
Lamskotelet	12	8
Kippenborst	12	9
Kippenbout	11-10	17
Zalm, in schijven	11-10	10
Forel, heel	11-10	12
Forel in alufolie	11	30

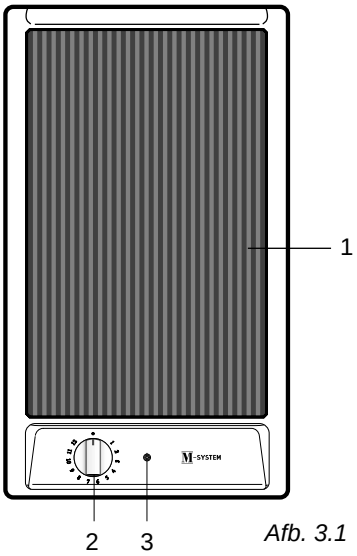
De vermelde tijden gelden slechts als richtsnoer en hebben betrekking op een tot de uiterste temperatuur voorverwarmde barbecue.

DE BARBECUE SCHOONMAKEN

- Sluit de barbecue af van het elektriciteitsnet voordat u met het schoonmaken begint.
- Het toestel moet afgekoeld zijn voordat u met het schoonmaken begint.
- Maak de buitenkant van het toestel schoon met een doek bevochtigd in warm water met zeep of in water met een vloeibaar handafwasmiddel. Het schoonmaken gaat makkelijker als u het rooster en de bak met lavasteen verwijdert.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunt u schoonmaken met een speciaal, in de handel verkrijgbaar, schoonmaakproduct.
- Gebruik geen schurende, bijtende of chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.
- Verwijder zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) die op het toestel zijn gemorst voordat zij drogen.
- De bak voor de lavasteen en het rooster kunt u als gewone vaat wassen, liefst in de afwasmachine.
- Het is raadzaam na elk gebruik van de barbecue alle vetrestanten uit de bak met lavasteen te verwijderen en de bak zorgvuldig af te wassen. Zo voorkomt u dat er kwalijke geuren vrijkomen bij het barbecuen.
- Spoel de lavastenen iedere 2 of 3 maal dat u de barbecue gebruikt af met water.
- Reinig de elektrische weerstand zeer voorzichtig met een droge of in water gedrenkte doek.
- Zorg dat er geen water binnendringt in het toestel.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condensvorming aan de binnenkant van het toestel kan veroorzaken, waardoor het toestel gevaarlijk wordt.

3 GLASKERAMISCHE BAKPLAAT



Afb. 3.1

EIGENSCHAPPEN

- Elektrische isolatie Klasse I.
- Bescherming Type X tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

KOOKZONES

1. Elektrische kookzone - 1300 W

BEDIENINGSPANEEL

2. Bedieningsknop elektrische kookzone
3. Controlelampje ‘elektrische kookzones in bedrijf’

HET KOMFOOR GEBRUIKEN

De bakplaat bereikt de werktemperatuur zeer snel en is geschikt voor het grillen van alle soorten voedsel, rechtstreeks op de glaskeramische kookzone en zonder gebruik van vet of olie.

De kookzone wordt bediend door een traploze vermogensregelaar (standen 0-12).

Het controlelampje brandt wanneer de kookzone in bedrijf is.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE BAKPLAAT

– Verwijder de doorzichtige kleeffolie die sommige delen van het apparaat bedekt.

– Verwijder zorgvuldig alle lijmresten. Gebruik daar geen schurende middelen voor om krassen op het apparaat te voorkomen.

– Maak de kookzone zorgvuldig schoon.

– Schakel de bakplaat in door de knop van de vermogensregelaar op de hoogste stand (11-12) te draaien. Laat de bakplaat ca. 15 minuten werken om het vet dat is achtergebleven van het fabricageproces te verwijderen.

DE BAKPLAAT GEBRUIKEN

– Controleer voor ieder gebruik of de kookzone schoon is.

– Schakel de kookzone in door de vermogensregelaar op stand 12 te draaien.

– Laat de kookzone voorverwarmen totdat deze een rode gloed uitstraalt.

– Draai dan de vermogensregelaar op de gewenste stand bij het grillen. De cijfers van 1 t/m 12 duiden de werkstanden aan. Hoe hoger het cijfer, des te hoger de temperatuur.

– Plaats het voedsel op de kookzone en houd toezicht bij het koken.

– U schakelt de bakplaat uit door de vermogensregelaar op stand “0” te draaien.

– U kunt de kookzone een paar minuten voor het einde van het koken uitzetten, omdat de kookzone nog tamelijk lang warm blijft.

Zodoende wordt het koken voltooid met de restwarmte van de kookzone.

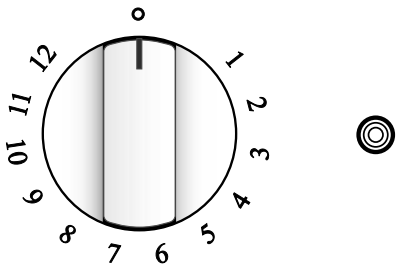
– **Gebruik de bakplaat nooit langer dan 30 minuten achtereen.**

RAAD VOOR HET GRILLEN:

– Laat de kookzone voldoende voorverwarmen, zodat het voedsel snel en gelijkmatig gaar wordt.

– Giet geen water op de kookzone wanneer deze in bedrijf of nog warm is.

– Na het grillen van bijzonder vet voedsel is het raadzaam de bakplaat nog enige minuten aan te laten staan om het afgedropen vet te verbranden.



Afb. 3.2

LET OP
De bakplaat wordt zeer heet tijdens het gebruik en blijft nog enige tijd heet nadat hij is uitgeschakeld. Houd kinderen op afstand.

RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

– Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
– Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
– Leg geen voorwerpen op het oppervlak van glaskeramiek, glas of ander breekbaar materiaal.
– Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
– Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
– Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

HET GLASKERAMISCHE OPPERVLAK SCHOONMAKEN

Vergewis u ervan dat de kookplaat uit staat voordat u met het schoonmaken begint.

– Verwijder aangekoekt vuil.
– Neem stof af met een vochtige doek.
– Het gebruik van schoonmaakmiddelen is toegestaan, op voorwaarde dat deze geen bijtende of schurende werking hebben.
– Verwijder het schoonmaakmiddel altijd grondig met een vochtige doek.
– Houd alle voorwerpen die kunnen smelten uit de buurt van de kookplaat: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende producten.
– Mocht er een voorwerp op de kookplaat zijn gesmolten, verwijder dan het materiaal meteen (wanneer de kookplaat nog warm is) met een speciaal krabbertje om te voorkomen dat het glaskeramische oppervlak blijvende schade oploopt.
– Gebruik nooit een mes of andere scherpe voorwerpen omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
– Gebruik ook geen metaalsponzen of ander metalen gereedschap, omdat deze het glaskeramische oppervlak onherstelbaar kunnen krassen.

4 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAAD

✓ **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in warm water met zeep of in warm water met een vloeibaar handafwasmiddel.

✓ Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.

✓ Verwijder op het komfoor gemorste zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) voordat zij drogen.

GEGLAZUURD KOMFOOR

✓ Maak de geglazuurde delen schoon met een spons en zeepwater of andere niet-schurende producten. Afdrogen met een zachte doek. Het glazuur kan dof worden bij langdurige aanraking met stoffen als citroenzuur, conserven met tomaat, azijn, enz.

ROESTVRIJSTALEN KOMFOOR

✓ Afspoelen met water en drogen met een schone zachte doek of met een zeem.

✓ Verwijder hardnekkig vuil met een speciaal niet schurend product of met een weinig warme azijn.

Gebruik geen schurende, bijtende of chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

Aanwijzingen voor de installatie

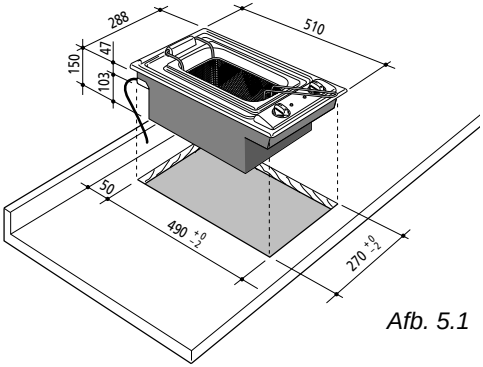
5 INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van de toestellen voordat u ze installeert.

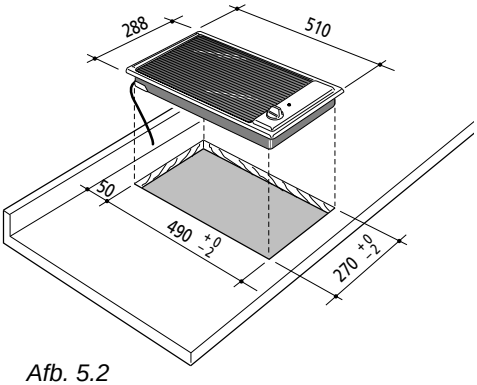
Deze toestellen zijn geschikt voor inbouw in een werkblad met een dikte van 20 à 40 mm en een diepte van 600 mm.

friteuse



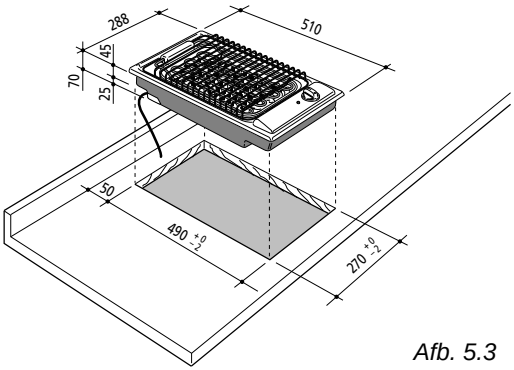
Afb. 5.1

glaskeramische bakplaat



Afb. 5.2

barbecue



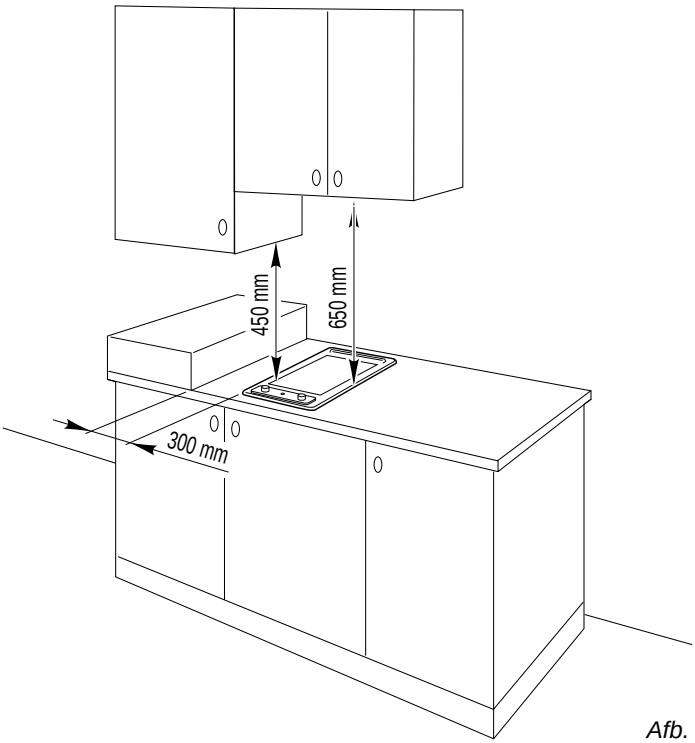
Afb. 5.3

Wij raden aan een afzuigkap boven deze kooktoestellen te monteren om de rook en geuren die tijdens het koken vrijkomen te verwijderen.

Om de toestellen in te bouwen moet er een opening in het werkblad van het meubel worden gemaakt. De afmetingen zijn aangegeven in onderstaande afbeelding. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

– de afstand tussen de onderkant van de toestellen en de bovenkant van een apparaat of de hoogste plank in het meubel moet minstens 30 mm bedragen
– de afstand tussen deze toestellen en een wand (muur, kast, apparaat) aan de zijkant die hoger is dan de toestellen, moet minstens 300 mm bedragen.
– de afstand tussen de toestellen en de achterwand moet minstens 50 mm bedragen.
– de afstand tussen de **bakplaat** en de achterwand moet minstens 50 mm bedragen. De achterwand moet bestand zijn tegen een temperatuur van 150 °C.
– als de toestellen onder een hangkast of afzuigkap wordt geònstalleerd, dan moet de afstand tussen de toestellen en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen.
– de wanden van de meubels en apparaten die naast de toestellen staan moeten bestand zijn tegen hitte (beschermingsklasse "**X**" volgens de norm EN 60335-2 6).

Installeer deze toestellen niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).



Afb. 5.4

DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

Bij ieder toestel zijn beugels en schroeven meegeleverd voor de bevestiging aan een werkblad met een dikte van 3 à 4 cm.

– Maak een opening in het werkblad (zie de afbeelding op de vorige bladzijde).

– Leg de pakking “D” precies langs de omtrek van de opening in het werkblad.

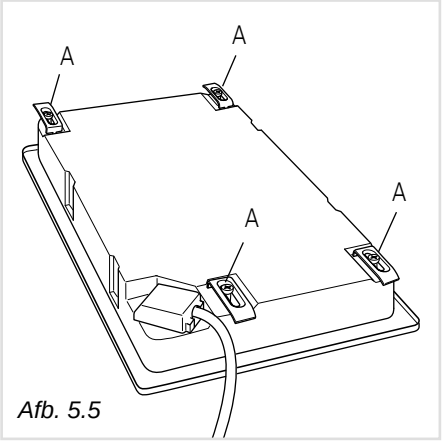
– Keer het toestel om en bevestig de beugels “A” in de speciale uitsparingen met de schroeven “B” (draai deze nog niet vast). Let erop dat u de beugels monteert zoals afgebeeld in de tekeningen hiernaast. Draai de beugels zo dat het toestel in het werkblad kan worden gezet.

– Plaats het toestel in de opening.

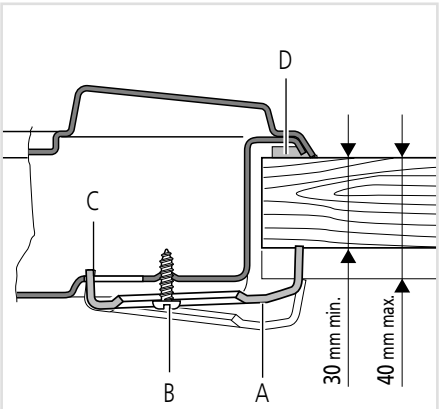
– Zet de beugels “A” goed; de uiteinden “C” van de beugels moet in de daarvoor bestemde gaten steken.

– Draai de schroeven “B” aan, zodat het komfoor goed vast zit.

– Snijd de uitspringende rand van de pakking “D” af met een scherp mes.



Afb. 5.5



Afb. 5.6

6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

✓ De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;

✓ Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;

✓ In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;

✓ De tweepolige stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de plaatselijke veiligheidsnormen.

✓ Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;

✓ De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;

✓ Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

✓ De kookplaat moet afzonderlijk worden gevoed; eventuele apparaten in de buurt van de kookplaat moeten apart worden gevoed.

– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

– **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet als het oppervlak van het komfoor gebarsten is.**

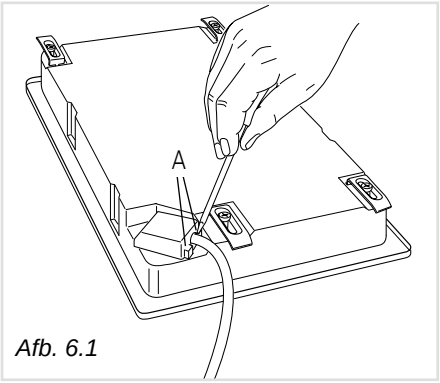
Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

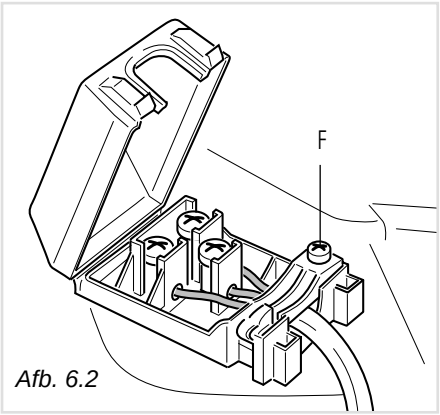
Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

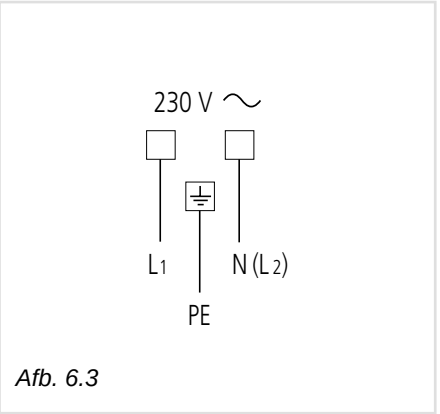
Het is verplicht het apparaat te aarden.
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit het veronachtzamen van dit voorschrift.



Afb. 6.1



Afb. 6.2



Afb. 6.3

REPARATIES

De voedingskabel vervangen

Keer de kookplaat om en maak het deksel van de contactdoos los door een schroevendraaier tussen de twee klemmen “A” te steken (afb. 6.1).

Open de kabelklem door schroef “F” los te draaien, draai de schroeven van de contacten los en verwijder de kabel.

De nieuwe kabel, van een geschikt type en met voldoende doorsnede, moet overeenkomstig onderstaande schema's worden aangesloten op de contacten (afb. 6.3).

DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL EN AANSLUITINGSSCHEMA

De buitendiameter van de voedingskabel mag niet groter dan 9 mm zijn.

Doorsnede aders:

230 V ~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm^2

Gebruik voor de FRITEUSE een kabel type:

H05VV-F
of **H05V2V2-F** bestand tegen 90°C
of **H05RN-F**

Gebruik voor de BARBECUE een kabel type:

H05RR-F

Gebruik voor de GLASKERAMISCHE BAKPLAAT een kabel type:

H05RR-F

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:
- ✓ ***das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;***
- ✓ ***das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;***
- ✓ ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;***

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

WICHTIGE HINWEISE

- ✓ ***Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.***
- ✓ ***Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.***
- ✓ ***Das Verpackungsmaterial ist 100% wiederverwertbar und durch das Recyclingsymbol ♺ gekennzeichnet, um es identifizieren und den entsprechenden Entsorgungsstellen übergeben zu können.***
- ✓ ***Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.***
- ✓ ***Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.***
- ✓ ***Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.***
- ✓ ***Die Installation und der elektrische Anschluß sind durch einen qualifizierten Techniker gemäß den Anleitungen des Herstellers und unter Beachtung der einschlägigen, örtlichen Sicherheitsnormen auszuführen.***

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- ✓ ***Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.***
- ✓ ***Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.***
- ✓ ***Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst verständigen.***

Feuergefahr!

- ✓ ***Keine entzündbaren Materialien auf die Kochmulde legen.***
- ✓ ***Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen.***
- ✓ ***Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.***

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Geräte sind für den Gebrauch mit Lebensmittein bestimmt und entsprechen der europäischen Richtlinie 89/109/EWG.
- Diese Geräte sind entwickelt worden, um ausschließlich als Kochgerät verwendet zu werden. Andere Verwendungen (wie Räume heizen) sind ungeeignet und gefährlich.
- Diese Geräte sind laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
  - Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie “Niederspannung” 73/23/EWG und darauffolgende Anderungen
  - Anforderungen zum Schutz Richtlinie “EMC” 89/336/EWG und darauffolgende Änderungen
  - Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG.

1 ELEKTRISCHE FRITEUSE

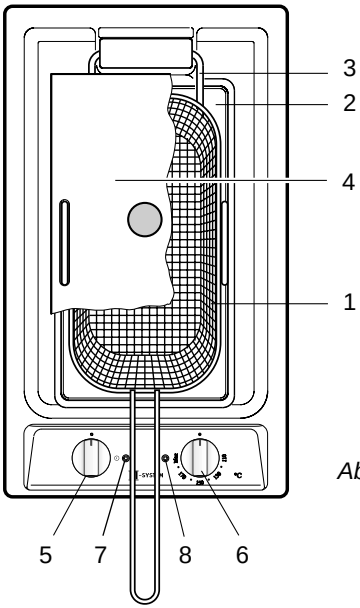


Abb. 1.1

EIGENSCHAFTEN

- Elektrische Schutzklasse 1.

1. Fritierkorb mit Haken zum Abtropfen und nach innen klappbarer Griff
2. Ölwanne
3. Klappbarer Heizelement — 1600 W
4. Deckel

BEDIENUNGSLEISTE

5. Schaltknopf zum Ein- und Ausschalten
6. Einstellknopf Ölthermostat
7. Anzeigeleuchte für Friteuse ein
8. Anzeigeleuchte Oltemperatur

BEIM ERSTEN GEBRAUCH DER FRITEUSE

– Die Klebefolie entfernen, die einige Teil schützt.
– Alle Klebestoffrückstände entfernen; dazu keine Scheuermittel verwenden, um die Flächen nicht zu verkratzen.
– Den Fritierkorb herausnehmen, das Heizelement aufklappen und die Ölwanne herausnehmen.
– Die Wanne und den Fritierkorb sorgfältig waschen und trocknen (am Besten in der Geschirrspülmaschine).
– Wanne wieder in die Friteuse stellen und den elektrischen Widerstand herunter klappen.
– Wanne mit 3 Liter Wasser füllen.
– Friteuse einschalten; dazu den Schaltknopf drehen und den Thermostat-Einstellknopf auf 150°C positionieren. Mit diesem Vorgang wird das Heizelement von Verarbeitungsrückstände gereinigt.
– Wenn die Temperaturleuchte erlischt, das Gerät abkühlen lassen.
– Das Wasser ausschütten und die Wanne und das Heizelement sorgfältig trocknen.
– Nun ist die Friteuse zum Gebrauch bereit.

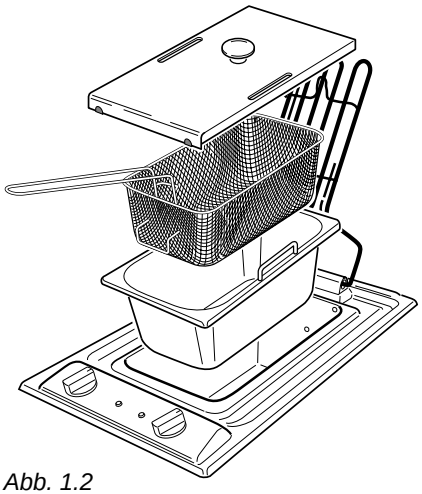


Abb. 1.2

ÖL EINFULLEN

– Den Fritierkorb herausnehmen.
– Die Wanne mit ca. 2 Liter Öl oder zuvor geschmolzenem Fett füllen. Das Niveau muß sich zwischen den beiden Markierungen Min. und Max. befinden.
– Das Heizelement vollständig herunter klappen.

WICHTIG: Das Heizelement darf nie außerhalb des Öls in Betrieb gesetzt werden.

KALTE ZONE

Das Gerät ist hergestellt worden, um unterhalb des Widerstands eine große kalte Zone zur Ablagerung von Festpartikeln zu gewährleisten. Dadurch bleibt das Öl länger haltbar und die Lebensmittel werden gleichmäßig fritiert, ohne zu verbrennen.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung ausgestattet, der das Gerät ausschaltet, wenn die Temperatur aus irgend einem Grund den eingestellten Wert überschreitet.
Sollte diese Sicherheit einschalten, die Kundendienststelle anrufen.

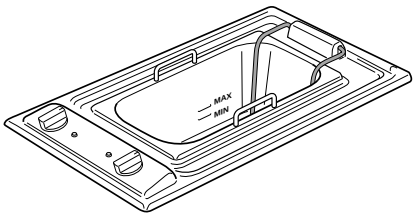


Abb. 1.3

GEBRAUCH DER FRITEUSE

– Den Öl- oder Fettstand kontrollieren; dieser muß sich zwischen den beiden Markierungen Min. Max. befinden.

– Kontrollieren, ob das Heizelement richtig herunter geklappt worden ist.

– Den Schaltknopf auf ON (ⓘ) drehen; die rote Betriebsleuchte leuchtet auf.

– Den Thermostat-Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur drehen; die gelbe Temperaturleuchte leuchtet auf.

– Wenn die gelbe Leuchte erlischt, hat das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht und das Gerät ist zum fritieren bereit. Diese gelbe Leuchte schaltet im Laufe des Vorgangs immer wieder ein und aus.

– Die zu fritierenden Lebensmittel zuerst sorgfältig trocknen, bevor sie in den Fritierkorb gegeben werden, denn wenn Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt kommt, spritzt das Öl gefährlich.

– Den Fritierkorb mit den zu fritierenden Lebensmitteln füllen und ihn langsam in das Öl legen.

ACHTUNG: nasse Lebensmittel lassen das Öl gefährlich aufschäumen und spritzen.

– Sobald die Lebensmittel richtig gar sind, den Fritierkorb hochheben und auf die Halterung legen bis das überflüssige Öl abgetropft ist.

– Falls Öl heraus läuft, dieses wegwischen.

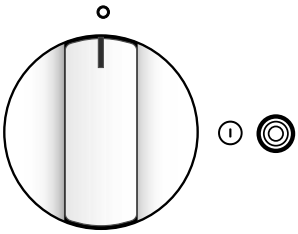


Abb. 1.4

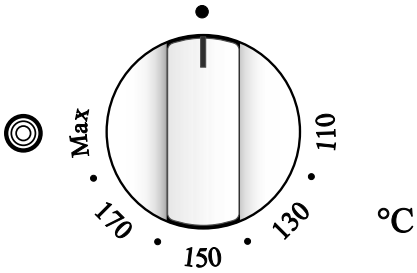


Abb. 1.5

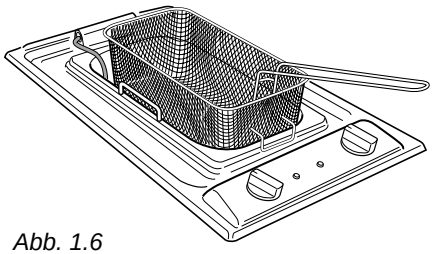
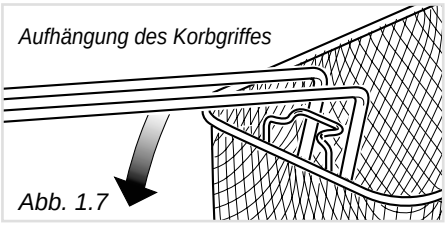


Abb. 1.6

WICHTIG:

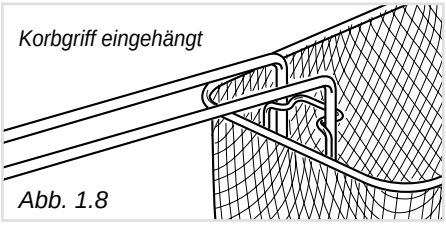
- **Für den Gebrauch der Friteuse muss die Abdeckung entfernt werden.**
- **Die Friteuse nie in Betrieb setzen, wenn das Heizelement aufgeklappt ist. Sollte dies trotzdem vorkommen, den Widerstand nicht in das Öl oder Fett tauchen, bevor er abgekühlt ist.**

ACHTUNG
Die Friteuse und die naheliegenden Flächen werden bei Gebrauch sehr heiß und das heiße Öl kann spritzen.
Kinder fern halten.
Auf Ölspritze achten.



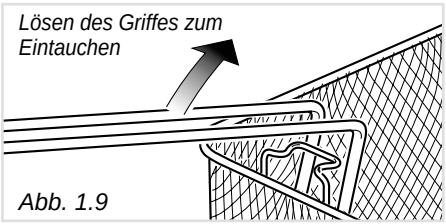
Aufhängung des Korbgriffes

Abb. 1.7



Korbgriff eingehängt

Abb. 1.8



Lösen des Griffes zum Eintauchen

Abb. 1.9

VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GEBRAUCH VON FESTEM FETT

Einige Fettarten erstarren beim Abkühlen. Wir empfehlen das Fett folgendermaßen zu schmelzen:

– In das Fett ein Loch bis zum Heizelement bohren.
– Die Friteuse auf 160°C eine Minute lang einschalten; danach den Thermostat-Einstellknopf wieder auf 0 drehen.
– Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Fett ganz geschmolzen ist.

ACHTUNG: Auf jeden Fall vermeiden, daß beim Schmelzen das Heizelement glühend heiß wird; dadurch könnte das Fett Feuer fangen.

RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

– Unterschiedliche Lebensmittel benötigen unterschiedliche Temperaturen; wir empfehlen diese einzuhalten, denn eine zu niedrige Temperatur läßt die Lebensmittel zu fettig werden, während eine zu hohe Temperatur, die Lebensmittel außen knusprig werden läßt ohne sie innen zu garen.
– Wir empfehlen Erdnußöl oder spezifisches Öl zum Fritieren zu verwenden. Kein Samenöl verwenden.
– Den Fritierkorb mit den Lebensmitteln erst in das Öl tauchen, wenn das Öl die Temperatur erreicht hat (nachdem die gelbe Temperaturleuchte erlischt ist).
– Den Fritierkorb nicht übermäßig füllen, sonst sinkt die Öltemperatur plötzlich und die Lebensmittel werden fettig und nicht gleichmäßig fritiert.
– Die Lebensmittel sollten wenn möglich, gleich groß und nicht zu dick sein.
– Wenn die Lebensmittel zu dick sind, werden sie innen nicht richtig gar obwohl sie außen knusprig werden. Wenn die Lebensmittel gleich dick sind, können sie auch gleichmäßig fritiert werden.
– Große Lebensmittelstücke (ganzes Huhn, ganzer Fisch usw.), die nicht vollständig in das Öl getaucht werden können, müssen nach halber Garzeit umgedreht werden.
– Bevor Lebensmittel in den Fritierkorb gegeben werden, müssen sie sorgfältig getrocknet werden; dies gilt besonders für Kartoffeln, die sonst weich bleiben.
– Fisch, Fleisch, Gemüse und andere wasserhaltige Lebensmittel, sollten paniert oder in Mehl gewälzt werden; vor dem Fritieren die überflüssigen Semmelbrösel oder das Mehl abschütteln.
– Die Lebensmittel vor dem Fritieren nie salzen.
– Nach dem Fritieren die Lebensmittel nicht im Öl getaucht lassen; sie würden weich werden und nicht mehr knusprig sein.
– Wir empfehlen das Öl nach einigen vorgängen zu filtrieren und es öfters auszuwechseln.

FALLS ÖL FEUER FÄNGT

– Falls das Öl Feuer fangen sollte, die Flammen sofort mit einem Deckel ersticken.

– Kein Wasser dazu verwenden.

BENUTZUNG DES DECKELS

– Der Deckel an der Fritteuse wird es dann geschlossen, wenn das öl abgekühlt ist.
Um den Deckel richtig schließen zu können, muss der Korbgriff nach innen geklappt werden (Abb. 1.10 und 1.11 - flèche “A’).

HALTBARKEIT DES ÖLS ZUM FRITIEREN

– Das Ölniveau darf den mindesten Füllstand nicht unterschreiten.

– Das Öl sollte periodisch ausgewechselt werden.

– Die Haltbarkeit des Öls hängt von der Art der Lebensmittel ab; sind die Lebensmittel paniert, so legen sich mehr Rückstände im Öl ab; in diesem Fall muß das Öl öfters ausgewechselt werden.

– Falls das Öl beim Fritieren Rauch oder schlechte Gerüch bildet, muß es vollständig ausgewechselt werden.

WANNE LEEREN

– Die Wanne darf erst geleert werden, wenn das Öl abgekühlt ist.

– Um die Wanne aus der Friteuse zu nehmen, das Heizelement ganz aufklappen und mit den Fingern gegen die entsprechenden Kerben drücken.

– Um das Öl auszuschütten, die Wanne festhalten und das Öl von einer Ecke ausschütten.

Falls zum Fritieren Fett verwendet wird, das beim Abkühlen erstarrt, das Heizelement aufklappen, bevor das Fett erstarrt.

Dabei tropft das warme Fett vom Widerstand herunter; die Fetttropfen gleich wegwischen.

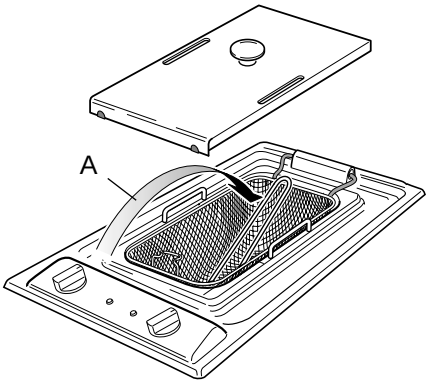


Abb. 1.10

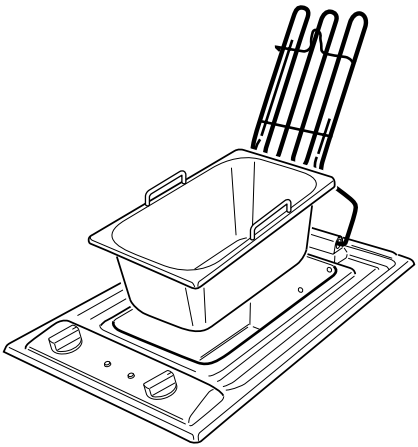


Abb. 1.11

TABELLE DER GARZEITEN

Die hier aufgeführten Werte sind nur Vorschläge. Dauer und Temperatur können je nach Lebensmittelmenge unterschiedlich sein.

Lebensmittel	Menge [gramm]	Temp. [°C]	Zeit [min]
Frische Lebensmittel			
Fommes Frittes	800	180	10
Frische panierte Lebensmittel			
Blumenkohl in Stücken	400/450	160	8/10
Auberginen in Scheiben	250/350	170	8/10
Gartenkürbis in Scheiben	250/300	160	9/11
Fleischklößchen (ca. 7)	400	160	6/8
Koteletts	220	160	7/9
Frische Lebensmittel in Mehl gewälzt			
Tintenfische	500	160	10/12
Sardinen	500	160	10/12
Kleine Sepia	500	160	10/12
Muscheln	400	160	7/9
Seezunge	200	160	5/7
Tiefgefrorene Lebensmittel			
Kartoffeikroketten	400	180	9
Pommes Frittes	600	180	8
Blumenkohl in Stücken, in Mehl gewälzt	600	180	8
Auberginen in Mehl gewälzt	300	180	7
Gartenkürbis in Mehl gewälzt	300	180	12
Pilze in Mehl gewälzt	350	180	7
Fischstäbchen	300	180	7
Panierte Koteletts	300	180	12

Hinweis: Im Laufe der Zeit sammeln Sie genügend Erfahrung für den Einsatz der Fritteuse, sodass Sie selbst die optimale Zeit für jedes Frittiergut bestimmen können.

REINIGUNG DER FRITEUSE

– Bevor die Friteuse gereinigt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

– Das Gerät außen mit einem feuchten Tuch mit Warmwasser und Spülmittel reinigen; darauf achten, daß das Öl dabei nicht verschmutzt wird, Um die Reinigungsarbeit zu erleichtern, die Ölwanne heraus nehmen.

– Die Flächen aus rostfreiem Stahl können mit im Handel erhältlichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

– Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.

– Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort von der Friteuse entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).

– Die Ölwanne und der Fritierkorb können wie gewöhnliches Geschirr oder am Besten in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

– Das Heizelement schonend mit einem trockenen oder nur mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Darauf achten, daß bei der Reinigung die Thermostatsonde nicht verschoben wird.

– Darauf achten, daß kein Wasser in das Gerät dringt.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

2 ELEKTROGRILL

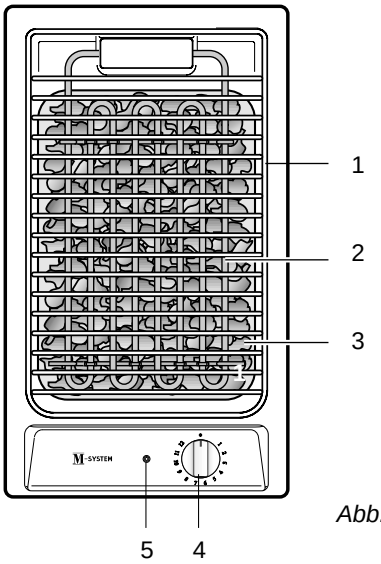


Abb. 2.1

EIGENSCHAFTEN

- Elektrische Schutzklasse 1.
- Schutz gegen Überhitzen der naheliegenden Flächen Typ X.

1. Rost
2. Klappbarer Heizelement — 2400 W
3. Schale mit den Lavasteinen

BEDIENUNGSLEISTE

4. Einstellknopf zur Energieeinstellung des Heizelement
5. Anzeigeleuchte für Heizelement ein

EIGENSCHAFTEN DES ELEKTROGRILLS

– Mit diesem Gerät kann Fleisch und Fisch ohne Fett oder Öl gegrillt werden.
– Unterhalb des Widerstandes befindet sich eine Schale mit den Lavasteinen, die eine konstante Temperatur von ca. 250°C gewährleistet und Fetttropfen ohne Rauch- oder Geruchsbildung aufsaugt.
– Alle Teile, Rost, Schale und Lavasteine können leicht zur Reinigung abgenommen werden.

BEIM ERSTEN GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS

– Die Klebefolie entfernen, die einige Teil schützt.
– Alle Klebestoffrückstände entfernen; dazu keine Scheuermittel verwenden, um die Flächen nicht zu verkratzen.
– Das Rost abnehmen, sorgfältig waschen und trocknen. (am Besten in der Geschirrspülmaschine).
– Das Heizelement aufklappen; kontrollieren, ob die Schale richtig eingesetzt ist und die Lavasteine gut verteilen.
– Das Heizelement herunter klappen und das Rost darüber legen.
– Den Elektrogrill einschalten; dazu den Schaltknopf für Energieeinstellung auf die maximale Position (11-12) drehen und ca. 15 Minuten lang das Gerät laufen lassen, um die Fettrückstände aus der Verarbeitung zu beseitigen.

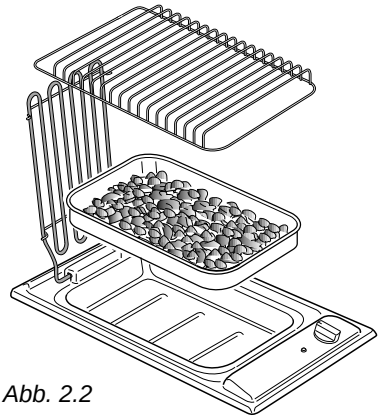


Abb. 2.2

GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS

– Vor Gebrauch kontrollieren, ob alle abnehmbaren Teile richtig positioniert sind (Schale mit den gut verteilten Lavasteinen, Heizelement richtig zugeklappt, Rost richtig angebracht).
– Den Elektrogrill durch Drehen des Einstellknopfes auf Position 12 einschalten. Die rote Leuchte meldet, daß der Elektrogrill eingeschaltet ist.
– Die Lavasteine 5 Minuten lang erwärmen lassen, bis sie glühend heiß sind.
– Den Einstellknopf auf die gewünschte Position drehen.
– Die Zahlen von 1 bis 12 zeigen die Betriebspositionen an; mit zunehmender Zahl steigt die Temperatur entsprechend.
– Die Lebensmittel auf das Rost legen und den Garvorgang ständig kontrollieren.
– Um den Elektrogrill auszuschalten, den Einstellknopf auf “0” drehen.

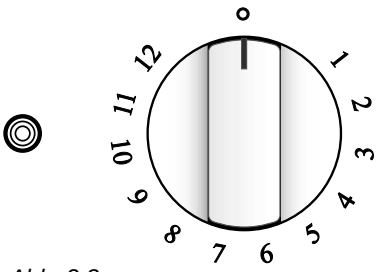


Abb. 2.3

ACHTUNG
Der Elektrogrill wird bei Gebrauch sehr heiß.
Kinder fern halten.

RATSCHLÄGE ZUM GRILLEN

– Das Gerät 5 Minuten lang vorheizen, bis die Lavasteine glühend heiß sind.

– Um so glühender die Lavasteine sind, um so gleichmäßiger und schneller können die Lebensmittel gegrillt werden.

– Auf den warmen oder eingeschalteten Elektrogrill kein Wasser schütten.

– Nach beendetem Grillen, den Elektrogrill noch einige Minuten lang eingeschaltet lassen, damit das von den Lavasteinen aufgesaugte Fett verbrannt werden kann.

TABELLE ZUM ELEKTROGRILLEN

Lebensmittel	Position Einstellknopf	Gesamtzeit [Minuten]
Rinderfilet	12	8
Beefsteak	12	12
Hamburger	12	14
Wurst	12	13
Leber	12	5
Schafkotelett	12	8
Hühnerbrust	12	9
Hühnerschenkel	11-10	17
Lachsschnitte	11-10	10
Forelle	11-10	12
Forelle in der Tüte	11	30

Die angegebenen Zeiten sind nur Vorschläge und beziehen sich auf einen maximal vorgeheizten Elektrogrill.

CLEANING THE BARBECUE

- Bevor der Elektrogrill gereinigt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät darf nur im kalten Zustand gereinigt werden.
- Das Gerät außen mit einem feuchten Tuch mit Warmwasser und Spülmittel reinigen. Um die Reinigung zu erleichtern, dan Rost und die Lavasteinschale abnehmen.
- Die Flächen aus rostfreiem Stahl können mit im Handel erhältlichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.
- Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.
- Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort vom Elektrogrill entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).
- Die Lavasteinschale und das Rost können wie normales Geschirr, am besten in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Nach jedem Grillen empfehlen wir Fettrückstände von der Lavasteinschale zu entfernen und diese sorgfältig zu waschen, damit beim Grillen keine üble Gerüche entstehen.
- Nach 2 oder 3 Grillvorgängen die Lavasteine mit Wasser und Seife waschen.
- Die Lavasteine sollten ausgewechselt werden, wenn sie sehr schmutzig sind.
- Das Heizelement schonend mit einem trockenen oder nur mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen.
- Darauf achten, daß kein Wasser in das Gerät dringt.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

3 BRATGRILLS

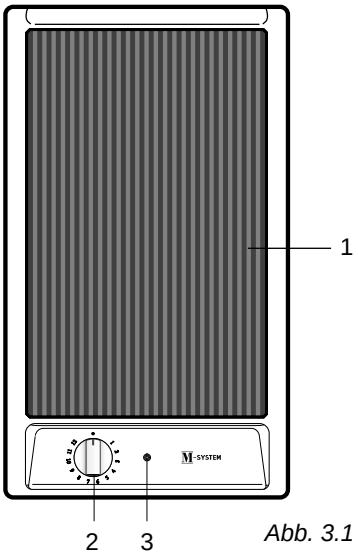


Abb. 3.1

EIGENSCHAFTEN

- Elektrische Isolierung Klasse 1.

- Schutz vorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung der umliegenden Flächen des Typs X.

KOCHZONEN

1. Kochzone - 1300 W

BEDIENUNGSLEISTE

2. Wahlknopf
3. Betriebsanzeigeleuchte

GEBRAUCH DES KOCHFELDES

Der Glaskeramikbratgrill ermöglicht ein schnelles Grillen von Speisen direkt in der Kochzone ohne Verwendung von Fett oder Öl. Die Verwendung des Bratgrills wird durch einen Wahlknopf mit 12 Einstellmöglichkeiten geregelt.

Die Kontrolllampe leuchtet, wenn das Grillgerät in Betrieb ist.

VOR DER BENUTZUNG DES BRATGRILLS:

– Vor der ersten Benutzung der Kochzone müssen Sie zunächst die Klebefolie und alle Klebstoffrückstände sorgfältig entfernen.

– Schalten Sie die Kochzone zunächst leer ein, und zwar 15 Minuten lang (ungefähr), wobei Sie den Wahlknopf auf die max. Position einstellen (Position 12).

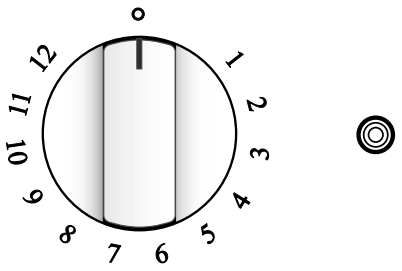


Abb. 3.2

GEBRAUCH DES GRILLGERÄTES

– Stellen Sie sicher, dass die Kochzone sauber ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

– Schalten Sie das Grillgerät ein, indem Sie den Knebel auf Position 12 bringen.

- Heizen Sie das Gerät vor, bis die Grilloberfläche glüht.

- Stellen Sie nun den Knebel auf die gewünschte Position. Die Zahlen von 1 bis 12 zeigen die verschiedenen Funktionen mit zunehmender Temperatur gemäß den Zahlen an.

- Legen Sie das Grillgut auf die Grilloberfläche und kontrollieren Sie den Grillvorgang.

– Zum Abschalten des Bratgrills drehen Sie den Wahlknopf auf “0”.

– Da die Kochzone auch nach dem Abschalten noch sehr heiß bleibt, können Sie sie bereits ein paar Minuten vor Beendigung des Garvorgangs abstellen. Die verbleibende Restwärme führt den Garvorgang weiter fort.

– **Hinweis: Verwenden Sie den Bratgrill nicht länger als 30 Minuten.**

HINWEISE FÜR DIE OBERFLÄCHE:

– Vor dem normalen Gebrauch müssen Sie den Bratgrill vorheizen, bis die Grillfläche rot ist.

– Gießen Sie niemals irgendwelche Flüssigkeiten (wie Wasser, Öl usw.) auf die Kochfläche, während sie eingeschaltet oder noch heiß ist.

– Wenn sehr fette Speisen gegrillt werden, müssen Sie den Bratgrill ein paar Minuten nach dem Grillen eingeschaltet lassen, um alle Fettrückstände abzubrennen.

Vorsicht! Der Bratgrill wird während des Betriebs heiß und bleibt auch nach dem Abschalten noch sehr heiß.
Kinder immer fernhalten.

RATSCHLÄGE ZUR SICHEREN VERWENDUNG DES KERAMIKBRATGRILLS:

– Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.

– Keine Alufolien oder Kunststoffgegenstände auf die warmen Kochzonen legen.

– Keinerlei Gegenstände Glas oder zerbrechliches Material auf die Glaskeramik-Kochmulde legen.

– Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).

– Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten

– Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen.
Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.

PFLEGE UND WARTUNG

✓ **Reinigen Sie den Bratgrill nach jedem Einsatz, wenn er abgekühlt ist. Das vermeidet Schmutzablagerungen und erleichtert das Reinigen.**

✓ Verwenden Sie ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein HandGeschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für GlaskeramikKochfelder.

✓ Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem Spezialreiniger.

✓ Entfernen Sie festgebackene Speisereste mit einem Schaber, der separat erhältlich ist, und einem Spezialreinigungsmittel.

✓ Wischen Sie Speisereste immer sobald wie möglich ab, bevor sie auf dem Bratgrill antrocknen.

✓ Benutzen Sie keine Scheuer- oder Bleichmittel, Backofensprays und Metallschwämmchen.

✓ Lassen sie keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen wie Essig, Salz oder Zitrussäfte usw. auf der Oberfläche stehen.

✓ Stellen Sie keine Gegenstände oder Materialien, die schmelzen können (wie Kunststoffbehälter, Aluminiumfolie oder zuckerhaltige Speisen) auf das Kochfeld. Sollte irgendein Material auf dem Kochfeld geschmolzen sein, entfernen Sie es sofort von der noch heißen Oberfläche, um ein bleibende Beschädigung der Glaskeramikfläche zu verhindern.

✓ Verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte, da Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringt, gefährlich sein kann.

4 RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH

REINIGUNG DER KOCHFLÄCHE UND DER SCHALTERBLENDE

- ✓ **Vor dem Reinigen der Kochmulde den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten bis die Kochmulde kalt ist.**
- ✓ Mit einem feuchten Tuch und Seife oder flüssigem Reinigungsmittel reinigen.
- ✓ Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.
- ✓ Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort von der Kochmulde entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).

KOCHMULDE AUS EMAIL

- ✓ Die emaillierten Teile müssen mit einem feuchten Schwamm und Seife oder anderen geeigneten Mitteln gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Säurehaltige Stoffe wie Zitronensaft, Tomaten, Essig u.ä. können das Email matt machen, wenn sie nicht gleich entfernt werden.

KOCHMULDE AUS ROSTFREIEM STAHL

- ✓ Die Teile aus rostfreim Stahl müssen mit Wasser gespült und mit einem weichen Tuch oder mit einem Rehlederlappen getrocknet werden.
- ✓ Gegen hartnäckigen Schmutz, ein handelsübliches spezifisches Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) oder warmen Essig verwenden.

ACHTUNG: Benutzen Sie keinesfalls Schleifmittel und nur neutrale Waschmittel, da sonst irreparable Schäden auftreten können.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

Ratschläge für den Installateur

5 GEBRAUCH

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vor der Installation, die Schutzfolie von der Kochmulde entfernen.

Diese Kochmulde kann in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 30 bis 40 mm und einer Tiefe von 600 mm eingebaut werden.

elektrische friteuse

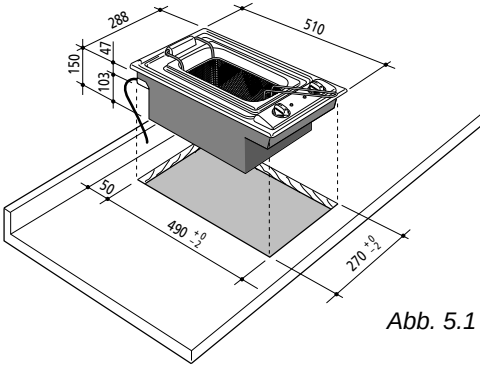


Abb. 5.1

bratgrills

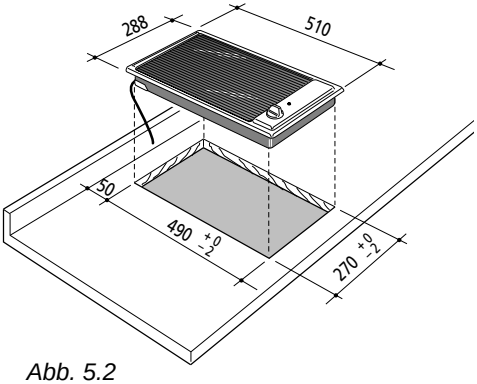


Abb. 5.2

elektrogrill

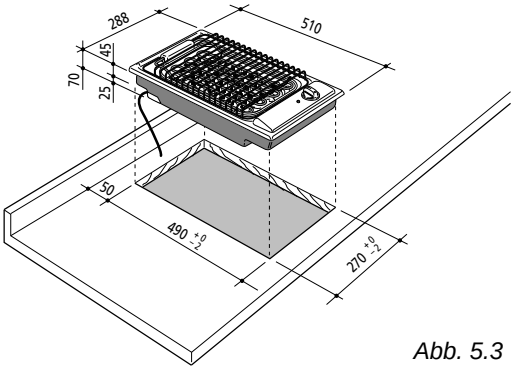


Abb. 5.3

Si consiglia di montare una cappa aspirante sopra questi apparecchi per evacuare fumi ed odori prodotti durante il funzionamento.

Zum Einbau der Kochmulde ist folgendes zu beachten:

– zwischen dem Boden der Kochmulde und der oberen Fläche eines anderen Geräts oder eines Regals, muß ein freier Raum von 30 mm übrig bleiben.

– Wenn das Kochfeld neben einer Säuleneinheit installiert wird, müssen Sie einen Abstand von mindestens 300 mm lassen.

– die Kochmulde muß von der hinteren Wand mindesten 50 mm abstehen;

– Die Rückwand muss mindestens 50 mm vom bratgrill entfernt sein und bis zu einer Temperatur von 150°C hitzebeständig sein.

– zwischen der Kochmulde und einem darüber hängenden Küchenwandschrank oder einer Abzugshaube muß ein Abstand von mindestens 650 mm übrig bleiben (Abb. 5.4).

– Dieses Geräts entspricht dem Typ **X** bezüglich des Schutzes vor einer Überhitzung der Umgebungsflächen.

Die Installation nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien ausführen (z. B. Vorhänge).

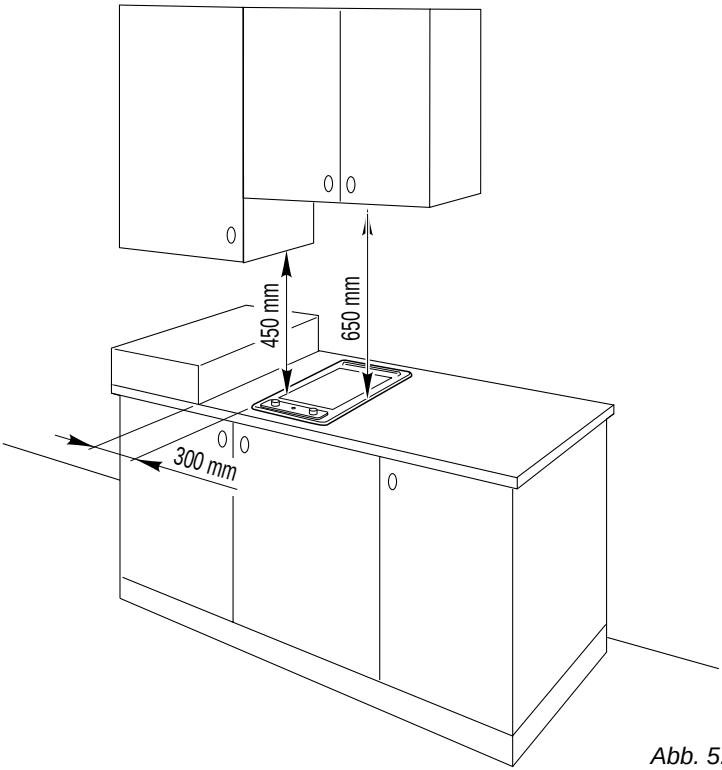


Abb. 5.4

BEFESTIGUNG DER KOCHMULDE

Die Kochmulden sind mit Plättchen und Schrauben ausgestattet, um die Kochmulde an Möbeln zu befestigen.

- ✓ Das Möbelstück (wie in der Abbildung der vorhergehenden Seite gezeigt) ausschneiden.
- ✓ Dichtung “D” auf den Rand des Ausschnitts legen und die Verbindungsstellen übereinander legen.
- ✓ Kochmulde umdrehen und die Plättchen “A” (abb. 5.5) in die vorgesehenen Sitze mit den Schrauben “B” anbringen; die Schrauben nur um einige Drehungen anschrauben. Die Plättchen genau nach der seitlich aufgeführten Abbildung montieren. Die Plättchen drehen, um den Einsatz der Kochmulde in den Ausschnitt nicht zu verhindern.
- ✓ Die Kochmulde in den Ausschnitt einsetzen und nchtig positionieren.
- ✓ Plättchen “A” richtig positionieren; der Flügel “C” der Plättchen muß in das entsprechende Loch gesetzt werden können.
- ✓ Schrauben “B” festschrauben, um die Kochmulde endgültig zu befestigen.
- ✓ Mit einem scharfen Messer die überflüssige Dichtung “D” abschneiden, die aus der Kochmulde ragt.

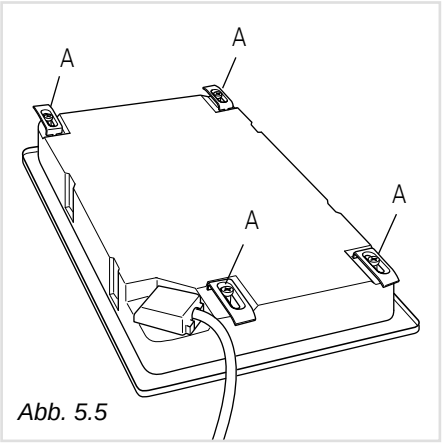


Abb. 5.5

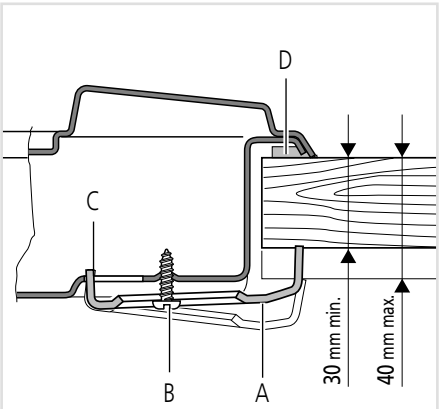


Abb. 5.6

6 ELEKTRISCHER TEIL

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINES

- ✓ Der Anschluß des Gerätes muß von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
- ✓ Bevor Sie das Gerät anschliessen, überprüfen Sie, ob Stromspannung und -stärke den auf der Etikette an der Kochmulde angegebenen Werten entspricht und daß der Querschnitt des Kabels ausreicht.
- ✓ Das Gerät wird ohne Stecker geliefert, d.h., wenn das Gerät nicht direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, ist ein für die Stromlast ausreichender Standardstecker zu montieren.
- ✓ Der Stecker ist an eine gemäß der geltenden Sicherheitsvorschriften geerdete Steckdose anzuschließen.
- ✓ Das Gerät kann direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Mehrpolstecker, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht wurde.
- ✓ Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- ✓ Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Vor Ausführung von Reparaturen der elektrischen Teile der Kochmulde muß die Stromzufuhr unterbrochen werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein entsprechendes Kabel, das beim Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.

Der Gerät anschluss muß geerdet sein.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften verursacht wurden.

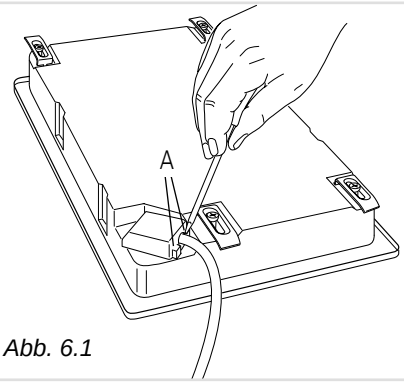


Abb. 6.1

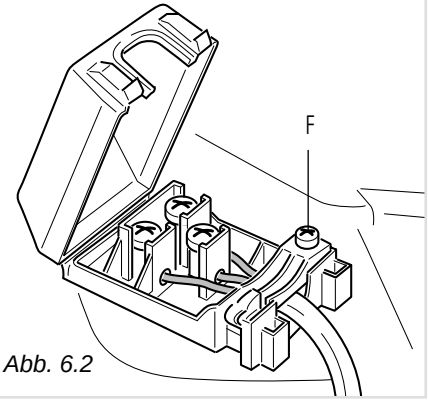


Abb. 6.2

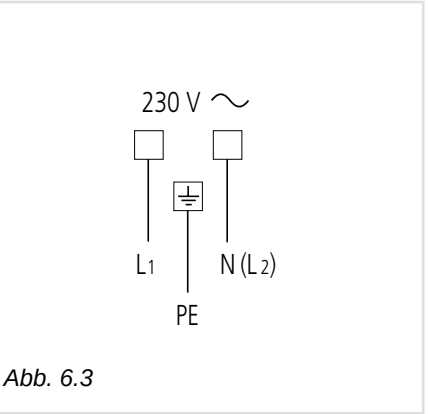


Abb. 6.3

REPARATUREN

Auswechseln des Speisekabels

Die Kochmulde umkehren und den Deckel der Klemmleiste abnehmen; dazu einen Schraubenzieher in die beiden Haken “A” stecken (Abb. 6.1).

Den Kabelhalter lockern; dazu die Schraube “F” aufschrauben; Schrauben der Klemmen lockern und das Kabel herausziehen.

Das neue Speisekabel, dessen Typ und Schnitt geeignet sein müssen, laut dem unten aufgeführten Schema anschließen.

SCHNITT DER SPEISEKABEL UND ANSCHLUSSPLAN

Der Durchmesser des Netzkabels darf 9 mm nicht überschreiten.

Abschnitt zu den Kabeln:

230 V ~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm^2

Verwenden Sie für die FRITEUSE Kabel folgenden Typs:

H05VV-F

oder **H05V2V2-F** hitzebeständig bis 90°C

oder **H05RN-F**

Verwenden Sie für den GRILL Kabel folgenden Typs:

H05RR-F

Verwenden Sie für CERAMIC GRIDDLE Kabel folgenden Typs:

H05RR-F

Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behalt sich jederzeit Aenderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorheirge Bekanntgabe vor.

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- ✓ ***No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;***
- ✓ ***No use el aparato con los pies descalzos:***
- ✓ ***No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.***

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ ***Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.***
- ✓ ***El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.***
- ✓ ***El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo ♺.***
- ✓ ***No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.***
- ✓ ***El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.***
- ✓ ***Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.***
- ✓ ***La instalación y relativas conexiones gas/electricidad deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.***

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!***
- ✓ ***Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.***
- ✓ ***Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.***
- ✓ ***Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la placa de la red eléctrica.***

¡Cuidado!: Peligro de incendio

- ✓ ***No apoye material inflamable en la placa de cocción.***
- ✓ ***Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con estos aparatos.***
- ✓ ***No cocine jamás la comida directamente en la placa de vitrocerámica, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.***

Declaración de conformidad CE

– Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.
Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

– Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:

- Requisitos de seguridad de la Directriz “Baja Tensión” 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz “EMC” 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

1 FREIDORA ELÉCTRICA

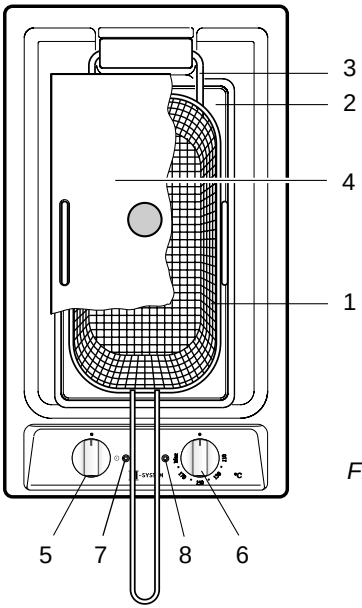


Fig. 1.1

CARACTERÍSTICAS

- Aislamiento eléctrico Clase I.

1. Cestillo con enganche para escurrir y manija basculante hacia el interior
2. Cubeta de aceite
3. Resistencia eléctrica basculante - 1600 W
4. Tapa de la cubeta

PANEL DE MANDOS

5. Botón encendido-apagado
6. Botón termostato aceite
7. Indicador luminoso freidora encendida
8. Indicador luminoso temperatura aceite

AL UTILIZAR POR PRIMERA VEZ LA FREIDORA

– Saque la película adhesiva que protege algunas de sus plezas.
– Remueva cuidadosamente todos los residuos de cola sin uti!izar sustancias abrasivas para no rayar la superficie.
– Quite la tapa de la cubeta y la cesta, levante la resistencia eléctrica y quite la cubeta del aceite.
– Lave y seque cuidadosamente la cubeta y el cestillo preferentemente en el lavavajillas.
– Vuelva a colocar la cubeta en la freidora y baje la resistencia eléctrica.
– Llene la cubeta con 3 litros de agua.
– Encienda la freidora girando el botón del conmutador y estableclendo el botón del termostato a unos 150°C. Esta operación sirve para limpiar eventuales residuos de elaboración de la resistencia eléctrica.
– Deje funcionar la freidora hasta que se apague el inilcador luminoso de la temperatura, luego deje enfriar el aparato.
– Vacíe el agua y seque cuidadosamente la cubeta y la resistencia eléctrica.
– La freidora está lista para usar.

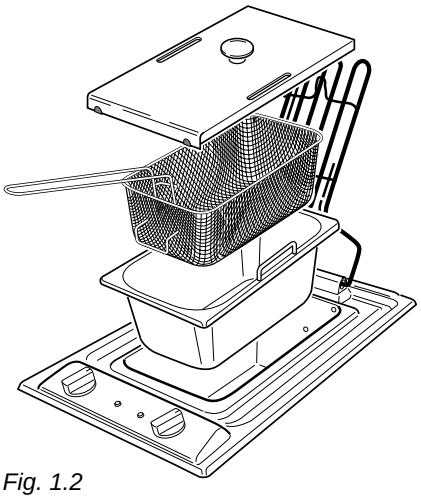


Fig. 1.2

LLENADO DEL ACEITE

– Quite la tapa de la cubeta y la cesta.
– Llene la cubeta con unos 2 litros de aceite o de grasa para freír, ya disuelta aparte. La cantidad de aceite debe estar comprendida entre el nivel mínimo y máximo impresos en la cubeta.
– Compruebe que la resistencia eléctrica esté completamente bajada.
¡IMPORTANTE!: La resistencia eléctrica no debe funcionar jamás afuera del aceite.

ZONA FRIA

El aparato está fabricado de manera que debajo de la resistencia haya una amplia zona fría para la sedimentación de las partículas sólidas.
Esto aumenta la duración del aceite y mejora la calidad de la fritura que será uniforme y sin puntos quemados.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El aparato está provisto de termostato de seguridad de rearmo manual que apaga el aparato cuando la temperatura, debido a alguna anomalía, supera la estableclda.
En este caso, llame al Centro de Asistencia.

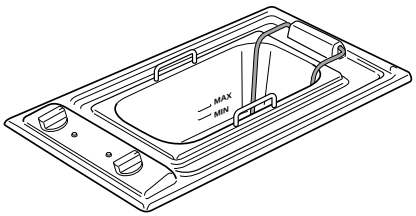


Fig. 1.3

USO DE LA FREIDORA

– Controle el nivel de aceite o grasa que debe estar comprendido entre el índice mínimo y máximo.

– Compruebe que la resistencia eléctrica esté completamente bajada.

– Dé vuelta la empuñadura del cestillo hacia afuera (fig. 1.7) y engánchela (fig. 1.8).

– Gire el botón del interruptor a la posición ON (⏻); se encenderá el indicador luminoso de línea.

– Gire el botón del termostato a la temperatura deseada, se encenderá el indicador luminoso de temperatura.

– Cuando el indicador luminoso de temperatura se apaga, el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura establecida el aparato está listo para cocinar. Este indicador luminoso parpadeará durante la cocción.

– Antes de introducir alimentos en el cestillo, séquelos perfectamente ya que el contacto del aceite caliente con el agua provoca salpicones peligrosos.

– Llene el cestillo con el alimento a freír y bájelo lentamente en el aceite.

¡CUIDADO!: Si el alimento está demasiado mojado se producen burbujas violentas y peligrosas.

– Tan pronto como el alimento haya alcanzado la justa cocción, levante el cestillo y apóyelo en el soporte hasta que se haya escurrido todo residuo de aceite (fig. 1.6).

– Seque siempre inmediatamente eventuales rebosamientos.

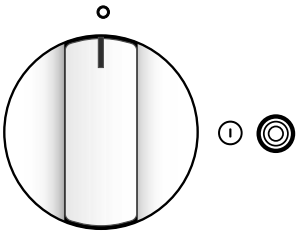


Fig. 1.4

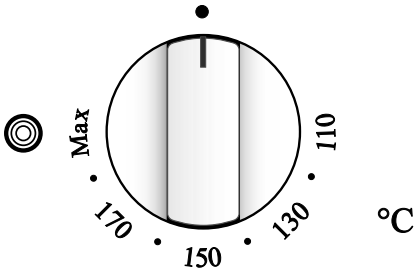


Fig. 1.5

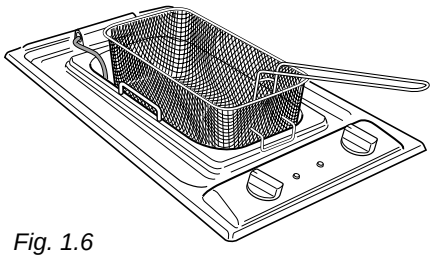


Fig. 1.6

IMPORTANTE:

- **Cuando se utiliza la freidora es necesario destapar la cubeta.**
- No encienda jamás la freidora con la resistencia levantada. Si accidentalmente sucediera esto, no sumerja la resistencia en el aceite o en la grasa antes de que se haya enfriado.

¡CUIDADO!
La freidora y las superficies adyacentes alcanzan elevadas temperaturas durante el uso y además se pueden producir salpicones de aceite hirviente.
Mantenga lejos a los niños.
Tenga cuidado con los salpicones de aceite.

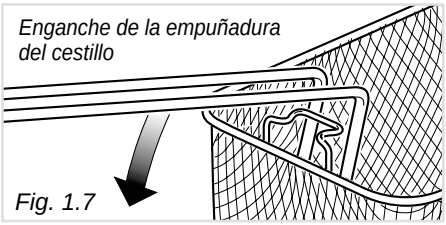


Fig. 1.7

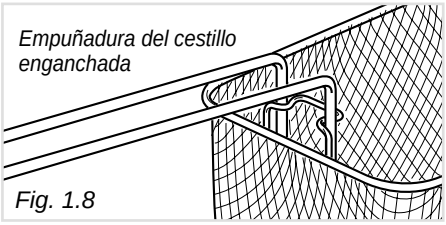


Fig. 1.8

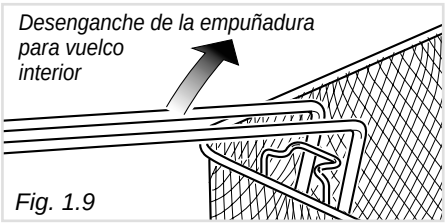


Fig. 1.9

PRECAUCIONES PARA EL USO DE GRASAS SOLIDIFICADAS

Algunas grasas para fritura se solidifican cuando se enfrían.

Se aconseja derretirlas de la siguiente manera:

– Efectúe un hueco en la grasa hasta la resistencia eléctrica.
– Encienda la freidora a 160°C por 1 minuto aproximadamente luego apáguela llevando a 0 el botón del termostato.
– Repita esta operación hasta el completo derretimiento de la grasa.

¡CUIDADO!: Evite en modo absoluto que en la fase de derretimiento la resistencia eléctrica se vuelva incandescente porque podría incendiar la grasa.

CONSEJOS PARA FREIR CORRECTAMENTE

– Todo tipo de alimento tiene una temperatura de fritura aconsejada que se recomienda respetar porque si la temperatura es demasiado baja se obtendrá una fritura muy aceitosa, mientras que si es demasiado alta los alimentos no se cuecen por dentro y quedan dorados y crujientes por fuera.
– Se aconseja utilizar un buen aceite específico para freír.
– Sumerja el cestillo con el alimento a freír sólo cuando el aceite ha alcanzado la temperatura (después de que se haya apagado la luz indicadora).
– No coloque el cestillo demasiado cargado, de lo contrario la temperatura del aceite se bajará de repente y se obtendrá una fritura muy aceitosa y no uniforme.
– El espesor de los alimentos es aconsejable que sea, en lo posible, homogéneo y no demasiado alto.
– Cuando los alimentos están cortados demasiado espesos, cuecen mal por dentro si bien presenten un aspecto agradable. Si el espesor es el mismo, se obtendrá una cocción ideal y uniforme.
– Los alimentos voluminosos (por ej. pollos, pescados enteros, etc.) que permanecen parcialmente descubiertos se deben dar vuelta a mitad de la cocción.
– Antes de introducir alimentos en el cestillo, séquelos perfectamente de lo contrario, sobre todo las patatas después de la cocción quedarían blandas.
– Para el pescado, las carnes, las verduras y otras comidas muy ricas en agua, se aconseja empanarlos o enharinarlos, sacudiendo el pan y harina en exceso.
– No ponga sal jamás a los alimentos cuando están en la freidora.
– Al finalizar la fritura no deje los alimentos en el cestillo adentro de la freidora: los vapores grasos que se desencadenan ablandarían la fritura, haciéndole perder la consistencia crujiente que es el sinónimo de una perfecta fritura.
– Para alcanzar resultados excelentes, se aconseja filtrar el aceite después de algunas cocciones y cambiarlo frecuentemente.

INCENDIO DEL ACEITE

– **¡IMPORTANTE!** En caso de que el aceite se incendiara, sofoque inmediatamente las llamas utilizando la tapa de la freidora.

– **No utilice de ninguna manera agua ya que avivaria el fuego.**

DURACIóN DEL ACEITE DE FRITURA

– Preste atención a que el nivel de aceite no descienda por debajo del mínimo.

– Efectúe periódicamente un cambio total del aceite.

– La duración del aceite de fritura depende del tipo de alimento que se desea freír, respecto a la fritura normal, por ejemplo en los alimentos empanados habrá más residuos depositados en el aceite, por lo tanto es necesario cambiarlo más a menudo.

– Si el aceite humea durante la cocción o emanara olores desagradables, habrá que cambiarlo completamente.

USO DE LA TAPA DE LA CUBETA

– Espere que el aceite se haya enfriando antes de tapar la freidora con la tapa de la cubeta.
Para colocar correctamente la tapa, es necesario dar vuelta hacia afuera la asa de la cesta (fig. 1.9 y 1.10 - flecha “A”).

VACIADO DE LA CUBETA

– Hay que vaciar la cubeta cuando el aceite está frío.

– Para extraer la cubeta, levante completamente la resistencia eléctrica y levante la cubeta presionando con los dedos en la parte interior en correspondencia de las concavidades.

– Para vaciar el aceite de la cubeta más fácilmente coja bien la cubeta y vierta el aceite haciéndolo salir por una esquina.

Si se utilizan grasas que solidifican, es necesario levantar la resistencia eléctrica antes de que la grasa se solidifique.

Tenga cuidado con las gotas de aceite caliente cuando levanta la resistencia y séquelas inmediatamente.

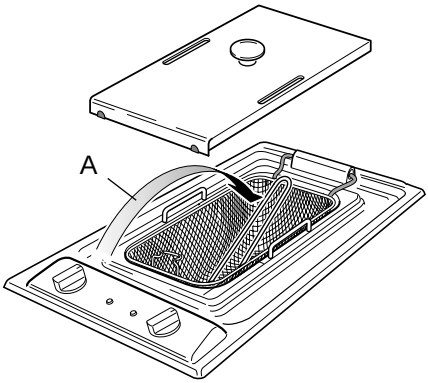


Fig. 1.10

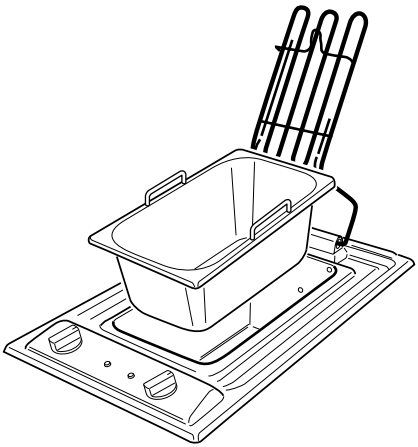


Fig. 1.11

TABLA TIEMPOS DE COCCIÓN

Los valores señalados son indicativos ya que los tiempos y temperatura pueden variar incluso en base a la calidad de los diferentes alimentos.

Alimentos a freír	Cantidad [gramos]	Temper. [°C]	Tiempo [min]
Alimentos frescos			
Patatas fritas en bastoncillos	800	180	10
Alimentos frescos empanados			
Coliflor en trozos	400/450	160	8/10
Berenjenas en rodajas	250/350	170	8/10
Calabacines en rodajas	250/300	160	9/11
Albóndigas (unas 7)	400	160	6/8
Chuletas	220	160	7/9
Alimentos frescos enharinados			
Calamares	500	160	10/12
Sardinas	500	160	10/12
Sepias	500	160	10/12
Vieiras	400	160	7/9
Alimentos congelados			
Croquetas de patatas	400	180	9
Patatas fritas en bastoncillos	600	180	8
Coliflor enharinado en trozos	600	180	8
Berenjenas enharinadas	300	180	7
Calabacines enharinados	300	180	12
Hongos enharinados	350	180	7
Bastoncillos de pescado	300	180	7
Chuletas empanadas	300	180	12

Después de un breve periodo de uso, la experiencia le enseñará los tiempos óptimos de cocción para cada alimento.

No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA

- ✓ Antes de limpiar la freidora, desconéctela de la red eléctrica y espere que se haya enfriado.
- ✓ Limpie las partes externas con un paño embebido de agua caliente y jabón o de agua y detergente líquido, prestando atención a no contaminar el aceite de la cubeta. Para facilitar las operaciones de limpieza, saque la cubeta del aceite.
- ✓ Las superficies de acero inox se pueden limpiar con productos específicos disponibles en el comercio.
- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías ni estropajos de virutas de acero.
- ✓ No deje en la superficie de la freidora sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc.)
- ✓ La cubeta del aceite y el cestillo se pueden lavar como vajillas, preferentemente en el lavavajillas.
- ✓ Limpie delicadamente la resistencia eléctrica utilizando un paño seco o humedecido solamente en agua. Tenga cuidado a no mover la sonda del termostato.
- ✓ Preste atención a que el agua no penetre adentro del aparato.

2 BARBACOA ELÉCTRICA

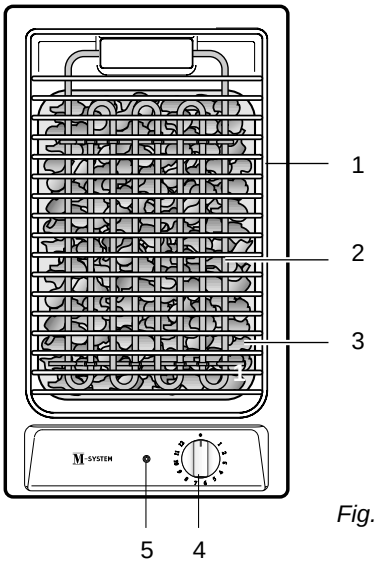


Fig. 2.1

CARACTERÍSTICAS

- Aislamiento eléctrico Clase 1.
- Protección contra sobrecalentamiento de las superficies adyacentes Tipo Y.

1. Parrilla
2. Resistencia eléctrica basculante - 2400 W
3. Cubeta con carbón

PANEL DE MANDOS

4. Botón regulador de energía resistencia eléctrica
5. Indicador luminoso de funcionamiento resistencia eléctrica

CARACTERISTICAS DE LA BARBACOA

– Este aparato permite asar carnes y pescados sin aceltes y grasas.
– Debajo de la resistencia hay una cubeta con carbón que garantiza una temperatura constante de unos 250°C.
– Todas las piezas, parrilla, cubeta y el carbón, se pueden fácilmente desmontar para la limpieza.

AL UTILIZAR POR PRIMERA VEZ LA BARBACOA

– Saque la película adhesiva que protege algunas de sus piezas.
– Remueva cuidadosamente todos los residuos de cola sin utilizar sustancias abrasivas para no rayar la superficie.
– Saque, lave y seque cuidadosamente la parrilla, preferentemente en el lavavajillas.
– Levante la resistencia eléctrica controle que la cubeta esté bien colocada y réparta correctamente el carbón.
– Baje la resistencia eléctrica y coloque la parrilla.
– Encienda la barbacoa girando el botón del regulador de energía a la posición máxima (11-12) por unos 15 minutos para eliminar los residuos de grasas de elaboración.

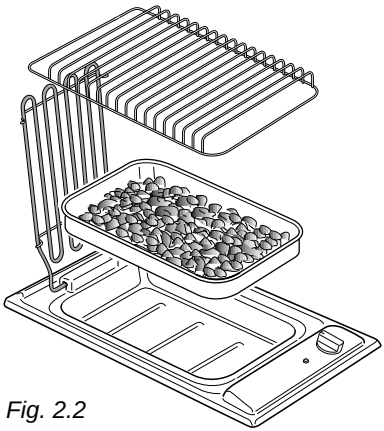


Fig. 2.2

USO DE LA BARBACOA

– Antes de cocer controle la correcta colocación de las piezas desmontables (cubeta con carbón bien repartido, resistencia eléctrica completamente bajada, parrilla bien colocada).
– Encienda la barbacoa girando el botón a la posición 12. El indicador luminoso señala que la barbacoa está encendida.
– Precaliente unos 5 minutos la barbacoa.
– Gire el botón a la posición deseada. Los números de 1 a 12 indican las posiciones de funcionamiento con temperatura creciente según el número.
– Apoye la comida en la parrilla y controle la cocción a vista.
– Para apagar la barbacoa, gira el botón a la posición “0”.
– Cuando utilice la barbacoa, se aconseja encender la campana extractora o abrir la ventana.

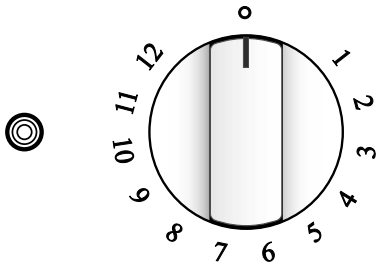


Fig. 2.3

¡CUIDADO!
La barbacoa alcanza elevadas temperaturas durante el uso. Mantenga lejos a los niños.

CONSEJOS PARA ASAR

– Precaliente unos 5 minutos la barbacoa.
– Cuanto más el carbón se vuelve caliente, más rápida y uniforme será la cocción.
– No derrame agua en la barbacoa caliente o en función.
– Después de haber terminado de asar, se aconseja dejar la barbacoa encendida por unos minutos para permitir que se quemen las grasas absorbidas por el carbón.

TABLA PARA ASAR EN CARBÓN

Alimentos	Posición del regulador	Tiempo total [minutos]
Lonja de carne	12	8
Bistecs	12	12
Hamburguesas	12	14
Salchichas	12	13
Higado	12	5
Chuletas de cordero	12	8
Bistec de pollo	12	9
Muslo de pollo	11-10	17
Trozo de salmón	11-10	10
Trucha	11-10	12
Trucha a la papillote	11	30

Los tiempos detallados son puramente indicativos y se refieren a la barbacoa precalentada al máximo.

Después de un breve periodo de uso, la experiencia le enseñará los tiempos óptimos de cocción para cada alimento.

LIMPIEZA DE LA BARBACOA

✓ Antes de limpiar la barbacoa, desconéctela de la red.
✓ La limpieza debe ser efectuada con el aparato frío.
✓ Limpie las partes externas con un paño embebido de agua caliente y jabón o de agua y detergente líquido. Para facilitar las operaciones de limpieza, saque la parrilla y la cubeta de carbón.
✓ Las superficies en acero inox se pueden limpiar con productos específicos disponibles en el comercio.
✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave.
✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías ni estropajos de virutas de acero.
✓ No deje en la superficie de la barbacoa sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc.).
✓ La cubeta del carbón y la parrilla se pueden lavar como vajillas, preferentemente en el lavavajillas.
✓ Después de cada cocción se aconseja vaciar el carbón de la cubeta, limpiar los residuos de grasas lavándola cuidadosamente para evitar que se produzcan olores desagradables durante la cocción.
✓ Cada 2 o 3 cocciones lave el carbón con agua.
✓ Limpie delicadamente la resistencia eléctrica utilizando un paño seco o humedecido solamente en agua.
✓ Preste atención a que el agua no penetre adentro del aparato.

¡ No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

3 ASADOR VITROCERAMICO

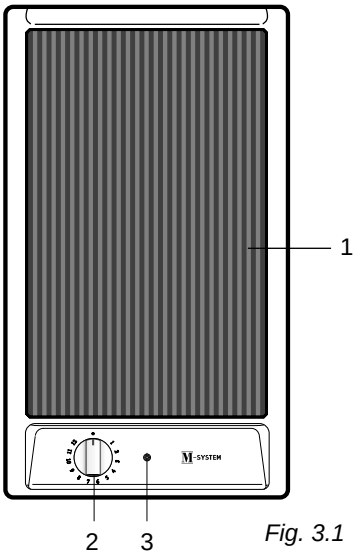


Fig. 3.1

CARACTERÍSTICAS

- **Aislamiento eléctrico Clase I.**
- **Proteccion contra el recalientamiento de las superficies adyacentes Tipo X**

DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN (Fig. 3.1)

1. Zona de cocción - 1300 W

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

2. Botón de mando zona de cocción
3. Indicador luminoso de funcionamiento zonas de cocción

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El asador alcanza la temperatura de trabajo muy rápidamente, permitiendo asar cualquier alimento, sin necesidad de grasas y aceites, directamente sobre la superficie vitrocerámica de la zona de cocción.

La zona de cocción es mandada por un regulador continuo de energía (0-12).

El indicador luminoso se enciende cuando el asador está en función.

AL UTILIZAR EL ASADOR POR PRIMERA VEZ

- ✓ Saque la película adhesiva que protege algunas de sus piezas.
- ✓ Elimine cuidadosamente todos los residuos de cola, sin utilizar sustancias abrasivas para no rayar la superficie.
- ✓ Limpie cuidadosamente la superficie de cocción.
- ✓ Encienda el asador girando el botón del regulador de energía a la posición máxima (11-12) por unos 15 minutos para eliminar las grasas residuales de elaboración.

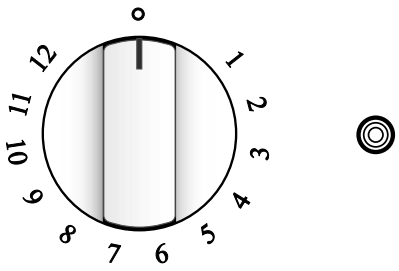


Fig. 3.2

USO DEL ASADOR

- ✓ Antes de utilizar el asador compruebe siempre la limpieza de la zona de cocción
- ✓ Encienda el asador girando el botón a la posición 12.
- ✓ Precaliente hasta cuando la superficie de cocción se vuelve roja.
- ✓ Gire luego el botón a la posición deseada. Los números de 1 a 12 indican las posiciones de funcionamiento con temperatura en orden creciente según número.
- ✓ Coloque el alimento en la zona de cocción y controle su cocción a vista.
- ✓ Para apagar el asador, gire el botón a la posición “0”.
- ✓ Ya que la zona de cocción permanece caliente por un período considerable después de haber apagado la placa, puede apagar la zona unos minutos antes de finalizar la cocción.
  El calor residual permitirá completar la cocción.
- ✓ **No utilice el asador por más de 30 minutos**

CONSEJOS PARA ASAR:

- ✓ Precaliente adecuadamente la zona de cocción para obtener una cocción rápida y uniforme.
- ✓ No vierta agua en la superficie de cocción cuando está en función o todavía está caliente.
- ✓ Si se asan alimentos demasiado grasientos, se aconseja dejar encendido el asador por unos minutos después de haber acabado la cocción para quemar las grasas residuales.

¡CUIDADO!
El asador alcanza elevadas temperatura durante su uso e incluso después de haberlo apagado.
Mantenga lejos a los niños.

CONSEJOS PARA UN USO SEGURO DEL ASADOR

- ✓ No se incline hacia las zonas de cocción cuando están encendidas.
- ✓ No apoye papel de aluminio o material plástico en las zonas de cocción cuando están calientes.
- ✓ No guarde objetos de cualquier tipo, vidrio o materiales de análoga fragilidad arriba de la superficie vitrocerámica.
- ✓ Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes por un tiempo bastante largo (unos 30 minutos) después de haberlas apagado.
- ✓ Siga escrupulosamente las instrucciones para la limpieza.
- ✓ Si la placa está rajada desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación y llame al Centro de Asistencia.

No raye la placa con objetos cortantes o apuntados.
No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.

LIMPIEZA DEL ASADOR VITROCERAMICO

- ✓ **Antes de limpiar la placa, asegúrese de que este apagada.**
- ✓ Saque las eventuales incrustaciones.
- ✓ Saque el polvo con un trapo humedecido.
- ✓ Puede utilizar detergentes con tal de que no sean abrasivos o corrosivos.
- ✓ En todo caso, elimine los residuos de detergente con un trapo humedecido.
- ✓ Se aconseja mantener lejos de la placa todos los objetos que se puedan fundir con el calor: objetos de plástico, papel de aluminio, azúcar o productos azucarados.
- ✓ En caso de que un objeto se haya fundido en la placa, sáquelo inmediatamente cuando la placa está todavía caliente utilizando un rascador para prevenir el deterioro irreversible de la superficie vitrocerámica.
- ✓ No utilice cuchillos u objetos apuntados que podrían dañar la superficie de la placa.
- ✓ Además, no utilice esponjas o estropajos de virutas de acero abrasivas porque pueden rayar irreparablemente la superficie vitrocerámica de la placa.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CONSEJOS GENERALES

- ✓ **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**
- ✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.
- ✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES EN ACERO INOX

- ✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y llmpio o con un paño de piel de gamuza.
- ✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.

¡CUIDADO!

No utilice esponjas o estropajos de virutas de acero abrasivas porque pueden rayar irreparablemente la superficie de la placa.

No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

Consejos para la instalación

5 INSTALLATION

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Antes de instalar la placa, remueva la eventual película de protección.

Esta p!aca de cocción se puede empotrar en una superficie de trabajo de 30 40 mm de espesor y de 600 mm de profundidad.

freidora eléctrica

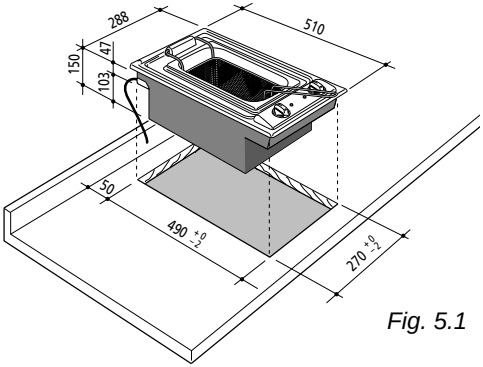


Fig. 5.1

asador vitroceramico

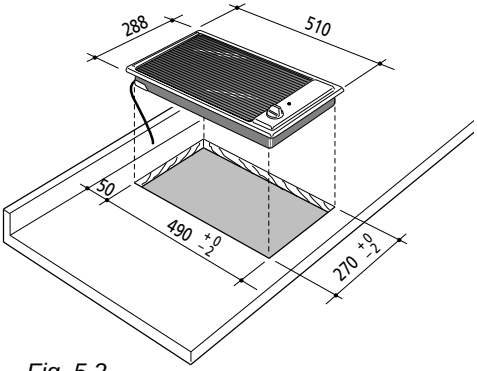


Fig. 5.2

barbacoa eléctrica

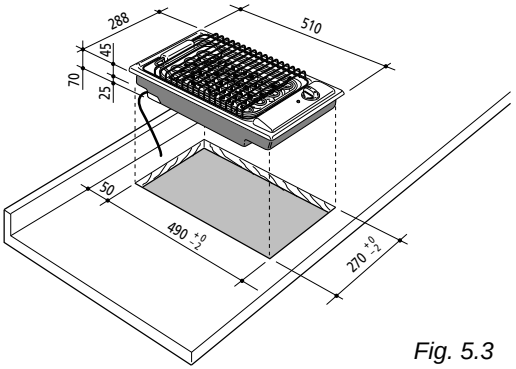


Fig. 5.3

Es aconsejable instalar una campana extractora arriba de estos electrodomésticos para evacuar los gases y olores producidos durante la cocción.

Para empotrar la placa de cocción en el mueble, es necesario recordar lo siguiente:

- ✓ mantenga una distancia mínima de 30 mm, dentro del mueble, entre el fondo de la placa de cocción y la parte superior de un aparato o repisa;
- ✓ cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 300 mm;
- ✓ la pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 50 mm;
- ✓ La pared detrás del asador vitrocerámico debe estar a una distancia mínima de 50 mm y debe resistir a la temperatura de 150°C.
- ✓ en caso de que arriba de la placa de cocción haya una alacena o campana extractora, mantenga una distancia mínima de 650 mm entre la placa y dicha alacena o campana;
- ✓ los revestimientos de las paredes del mueble o aparatos adyacentes a la placa deben ser resistentes al calor:
  - protección contra recalentamientos "**X**" según las normas EN 60335-2 6.

Evite la instalación cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

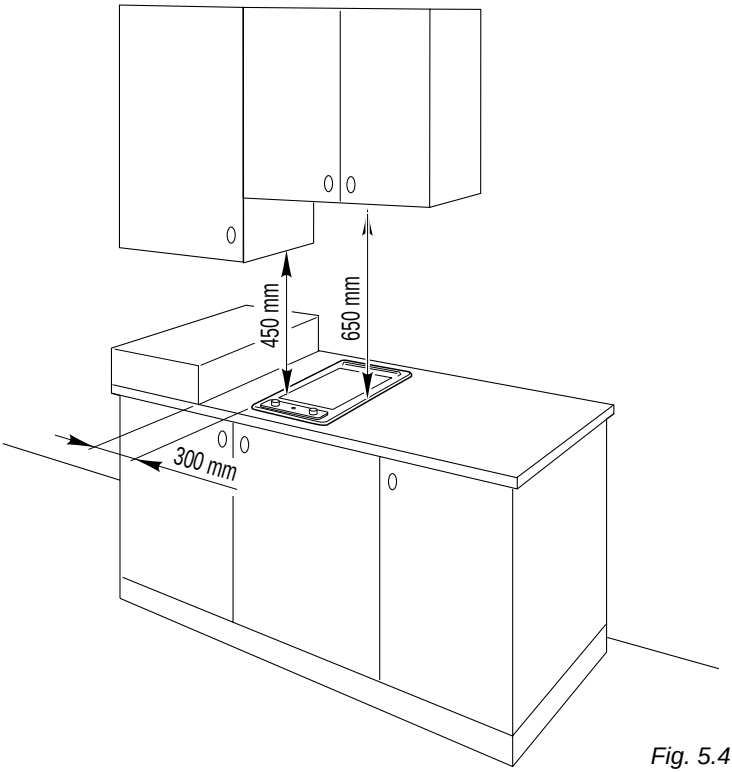


Fig. 5.4

FIJACION DE LOS APARATOS

Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 3 a 4 cm.

- ✓ Corte el mueble (como se indica en las figuras de la paginas antenores).
- ✓ Coloque la guarnición “D” arriba del mueble a hilo de la abertura efectuada, sobreponiendo los bordes de unión.
- ✓ De vuelta al aparato y monte las aletas “A” en sus orifiaos, dando un par de vueltas a los tornillos “B”. Preste atención a montar correctamente las aletas como muestra la figura de al lado. Gire las aletas de manera que no impidan la inserción de la placa en la abertura.
- ✓ Instale el aparato en la abertura del mueble colocándolo correctamente.
- ✓ Disponga las aletas “A”; el diente “C” de las aletas debe entrar en el correspondiente orificio.
- ✓ Enrosque los tornillos “B” hasta la completa fijación del aparato.
- ✓ Con una herramienta bien afilada, recorte la parte de guarnición “D” que sale del aparato.

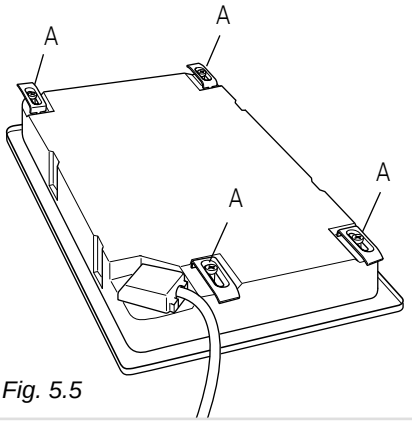


Fig. 5.5

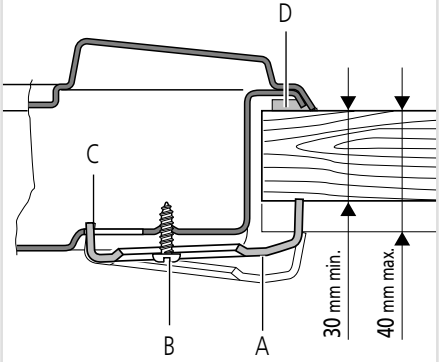


Fig. 5.6

6 PARTE ELÉCTRICA

¡IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.

✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.

✓ En caso de que el aparato haya sido suministrado sin clavija, es necesario montar una clavija normalizada adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

✓ La clavija bipolar debe estar conectada con una toma, a su vez conectada a una instalación de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad.

✓ Es posible efectuar conexiones directas a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura min. entre los contactos de 3 mm.

✓ El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar instalado de manera que no supere nunca los 75°C.

✓ Después de la instalación del horno, el interruptor o el enchufe deberán estar siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

En caso de que la conexión solicitara modificaciones a la i eléctrica doméstica o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal especializado para efectuar el cambio, que deberá además comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por un cable adecuado comercializado en un servicio postventa.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

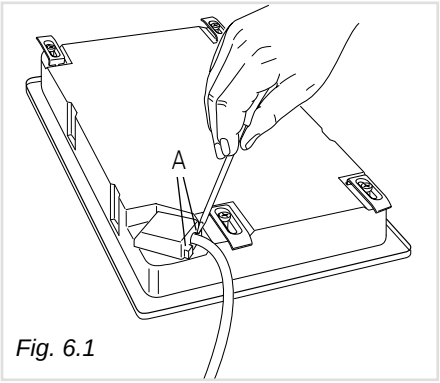


Fig. 6.1

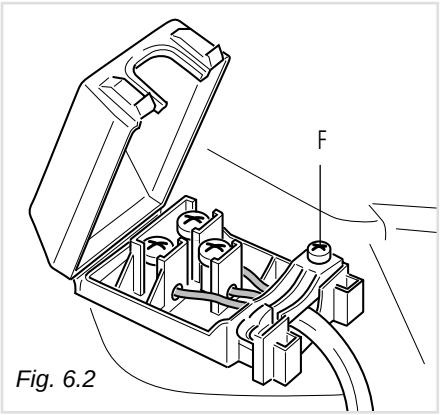


Fig. 6.2

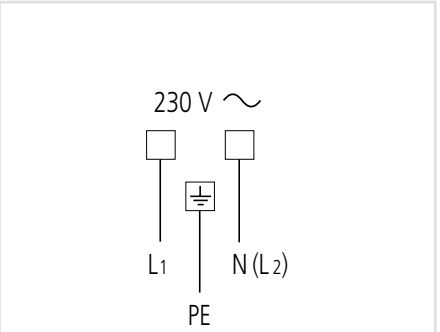


Fig. 6.3

REPARACIONES

Cambio del cable de alimentación

Dé vuelta la placa y desenganche la tapa del bloque de terminales insertando un destornillador en los dos enganches “A”.

Abra el fijacables desenroscando el tornillo “F”, desenrosque los tornillos de los bornes y saque el cable.

El nuevo cable de alimentación, de tipo y sección adecuados hay que conectarlo al bloque de terminales como se indica en los esquemas expuestos abajo.

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION Y ESQUEMA DE CONEXION

El diámetro externo del cable de alimentación no debe superar los 9 mm.

Sección de los cables

230 V ~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm^2

Para la FREIDORA, utilice cables tipo:

H05VV-F

ó **H05V2V2-F** Resistentes a la temperatura de 90°C

ó **H05RN-F**

Para el ASADOR, utilice cables tipo:

H05RR-F

Para el ASADOR VITROCERAMICO, utilice cables tipo:

H05RR-F

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.
Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Instruction for the use - Installation advice

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ ***Never touch the appliance with wet hands or feet;***
- ✓ ***do not operate the appliance barefooted;***
- ✓ ***do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.***

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ ***After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.***
- ✓ ***Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.***
- ✓ ***The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .***
- ✓ ***Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.***
- ✓ ***The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.***
- ✓ ***If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.***
- ✓ ***The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions***

TIPS FOR THE USER

- ✓ ***During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.***
- ✓ ***Keep children away from the cooking hob when it is in use.***
- ✓ ***After use, ensure that the knobs are in off position.***
- ✓ ***Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.***

Risk of fire!

- ✓ ***Do not leave inflammable material on the cooktop.***
- ✓ ***Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.***
- ✓ ***Never cook the food directly on the electric hotplates, but in special pans or containers.***

DECLARATION OF CE CONFORMITY

– This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

– This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 73/23;
- Safety requirements of EEC Directive “EMC” 89/336;
- Requirements of EEC Directive 93/68.

1 ELECTRIC FRYER

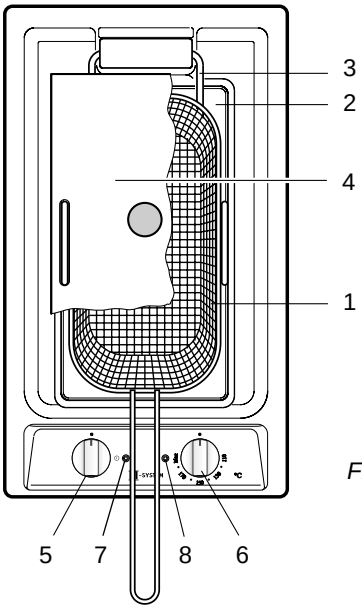


Fig. 1.1

FEATURES

- Electrical insulation Class I.

1. Basket with draining hook and handle which can be turned inwards
2. Oil tray
3. Tiltable electrical heating element - 1600 W
4. Pan cover

CONTROL PANEL DESCRIPTION

5. ON-OFF knob
6. Oil thermostat knob
7. Fryer ON indicator light
8. Oil temperature indicator light

USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

– Remove the adhesive film which protects certain parts.
– Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
– Remove the pan cover and the basket, raise the heating element and remove the oil pan.
– Wash and dry the tray and the basket carefully (better if in the dishwasher).
– Put the tray back into the fryer and lower the heating element.
– Fill the tray with 3 litres of water.
– Switch the fryer on by turning the changeover switch knob and turn the thermostat knob to about 150°C.
This operation will clean the working residues from the electric heating element.
– Leave the fryer ON until the water boils, then leave it to cool down.
– Empty out the water and dry the tray and heating element carefully.
– The fryer is ready for use.

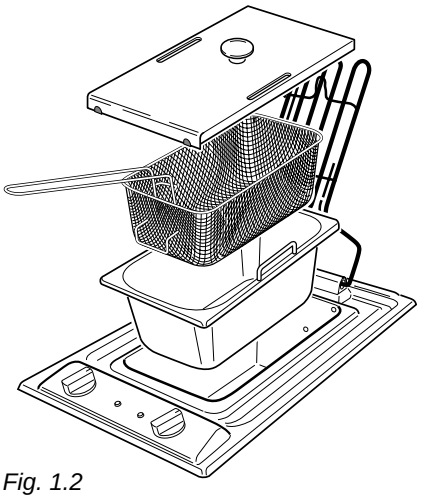


Fig. 1.2

FILLING WITH OIL

– Remove the pan cover and basket.
– Fill the tray with about 2 litres of oil or fat for frying, already partly melted. The level must be between the minimum and maximum marks printed on the tray.
– Make sure that the heating element is completely lowered.
IMPORTANT: The heating element must never be switched on when it is out of the oil.

COLD AREA

The appliance is so constructed as to allow an ample cold area under the heating element for the solid particles to settle. This helps the oil to last longer and improves the frying which will appear uniform, without burnt spots.

SAFETY THERMOSTAT

The appliance has a manually reset safety thermostat which turns the appliance off when the temperature, because of a fault, exceeds the set temperature.
If this happens call the After-Sales Service.

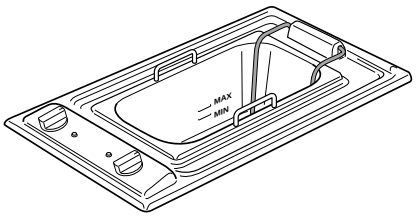


Fig. 1.3

USING THE FRYER

– Check the level of oil or fat, it must be between the minimum and maximum mark.

– Make sure that the heating element is completely lowered.

– Move the basket handle outwards (fig. 1.7) and hook it (fig 1.8).

– Turn the changeover switch knob to the ON position (⏻); the power indicator light comes on.

– Turn the thermostat knob to the temperature required; the temperature indicator light comes on.

– When the temperature indicator light goes out, the oil or fat have reached the set temperature and the appliance is ready for cooking. This indicator will come on and go out intermittently during cooking.

– Before putting food into the basket dry it thoroughly because the contact between the water and the hot oil can lead to very dangerous splashes.

– Fill the basket with the food to be fried and lower it slowly into the oil.

WARNING: If the food is too wet there will be violent and dangerous foaming.

– As soon as the food is cooked, take out the basket and rest it on the support until all the excess oil has drained off (fig. 1.6).

– Always dry off any overflows.

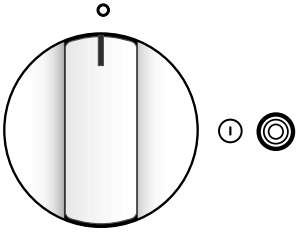


Fig. 1.4

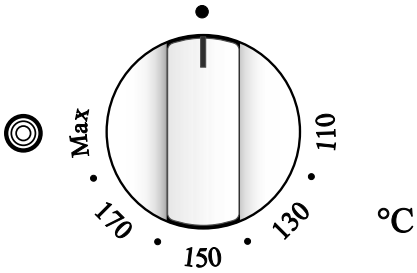


Fig. 1.5

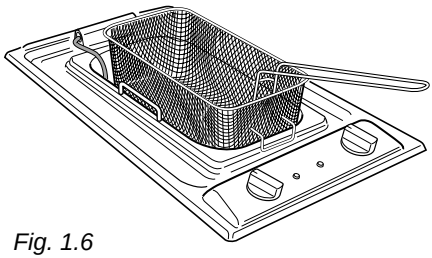


Fig. 1.6

IMPORTANT:

- **While using the fryer the pan cover must always be removed.**
- **Never switch the fryer on with the heating element raised. If this happens by accident, never put the heating element into the oil or fat before it has cooled down.**

WARNING
The fryer and the adjacent surfaces become very hot during use and also there might be splashes of boiling oil.
Keep children away and be careful of oil splashes.

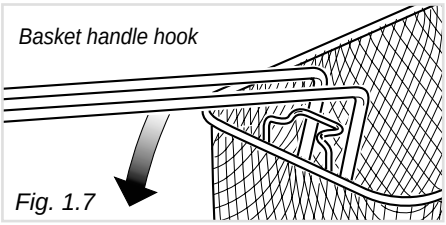


Fig. 1.7

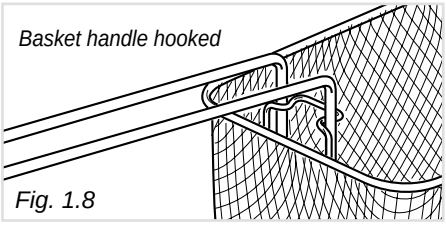


Fig. 1.8

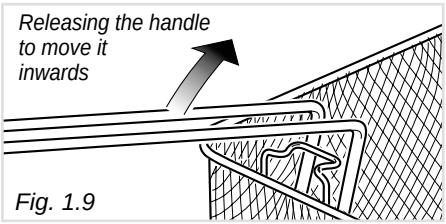


Fig. 1.9

PRECAUTIONS WHEN USING SOLID FAT

Some frying fats solidify when they cool. Melt them as follows:

– Make a hole in the fat down to the heating element.
– Switch the fryer on at 160°C for about a minute, then turn it off by turning the thermostat knob to 0.
– Repeat this operation until the fat is completely melted.

WARNING: Make absolutely sure that when dissolving the fat the heating element does not become red hot because the fat could catch fire.

TIPS FOR CORRECT FRYING

– Each food has a recommended frying temperature which should be respected, because if the temperature is too low the frying will be oily, while if it is too high the food will be too crispy on the outside and raw inside.
– Use a good special oil for frying.
– Put the basket with the food to be fried into the oil only when the oil is at the correct temperature (after the temperature indicator light has gone out).
– Do not overfill the basket otherwise the oil temperature will drop suddenly and the frying will be greasy and uneven.
– If possible the food should be of the same thickness and not too thick.
– When the food is cut too thick it cooks badly in the middle, even if it looks good. If it is of the same thickness cooking will be ideal and uniform.
– Large items of food (chicken, whole fish, etc.) which remain partly uncovered must be turned half way through cooking.
– Before putting the food into the basket dry itthoroughly, otherwise the food, especially potatoes, will be soft after cooking.
– Fish, meat, vegetables and all other food which contains a lot of water should be coated with breadcrumbs or flour. Make sure to shake off the excess of breadcrumbs or flour.
– Never salt the food in the fryer.
– At the end of frying do not leave the food in the basket inside the fryer: the fatty vapours given off in fact made the fried food soft, so that it loses that crispiness which is the sign of good frying.
– For best results filter the oil after cooking a few times and change it frequently.

OIL FIRE

– **IMPORTANT:** If the oil catches fire suffocate the flames immediately using the fryer cover.

– **Never use water, because this would cause the flames to become worse.**

USE OF THE COVER

– Wait for the oil to cool down before covering the fryer with the cover.
To position the cover correctly fold the basket handle inwards (fig. 1.10 and 1.11 - arrow “A’).

CHANGING THE FRYING OIL

– Keep an eye on the oil level, which must never drop below the minimum.

– The oil should be changed regularly.

– The length of time the frying oil lasts depends on the type of food to be fried; as compared with normal frying, if the food is floured, for example, there will be more deposits in the oil and it should therefore be changed more frequently.

– If during cooking the oil smokes or smells bad it should be changed completely.

EMPTYING THE TRAY

– The try is emptied when the oil is cold.

– To take out the tray raise the heating element and lift the tray by pressing with the fingers inside where studs are provided.

– For easier oil emptying hold the tray tightly and tip the oil out at one corner.

If you use frying fats which solidify raise the heating element before the fat solidifies.

Look out for drops of hot oil when raising the heating element and dry them off immediately.

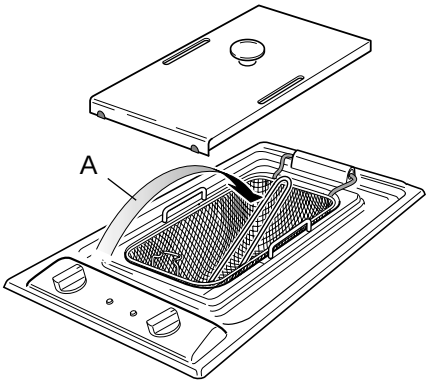


Fig. 1.10

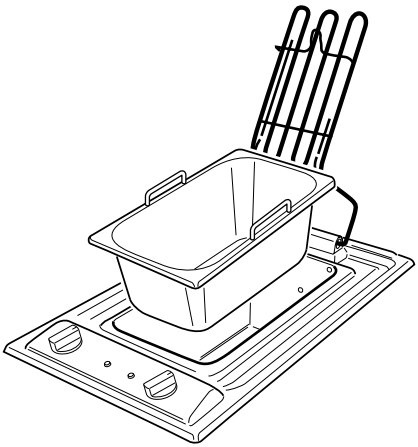


Fig. 1.11

TABLE OF COOKING TIMES

The values given below are indicative, in fact times and temperatures can also vary depending on the quality of the food.

Food to fry	Quantity [grams]	Temp. [°C]	Time [min]
Fresh food			
Fried potato slices	800	180	10
Fresh breadcrumbed food			
Cauliflower pieces	400/450	160	8/10
Aubergine slices	250/350	170	8/10
Courgette slices	250/300	160	9/11
Meatballs (about 7)	400	160	6/8
Chops	220	160	7/9
Fresh floured food			
Squid	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Cuttlefish	500	160	10/12
Scallops	400	160	7/9
Sole	200	160	5/7
Frozen food			
Potato croquettes	400	180	9
Fried potato slices	600	180	8
Floured cauliflower pieces	600	180	8
Floured aubergines	300	180	7
Floured courgettes	300	180	12
Floured mushrooms	350	180	7
Fish fingers	300	180	7
Breadcrumbed chops	300	180	12

After you have used the appliance for a short time, you will learn by experience the cooking times for each food.

CLEANING THE FRYER

– Before cleaning the fryer switch it off and wait for it to cool down.

– Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent, being careful not to dirty the tray oil. To make cleaning operations easier remove the oil tray.

– Stainless steel surfaces can be cleaned with special products available on the market.

– All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

– Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.

– Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the fryer surfaces.

– The oil tray and the basket can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.

– Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth damped just with water. Be very careful not to move the temperature probe.

– Be very careful that no water penetrates inside the appliance.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

2 ELECTRIC BARBECUE

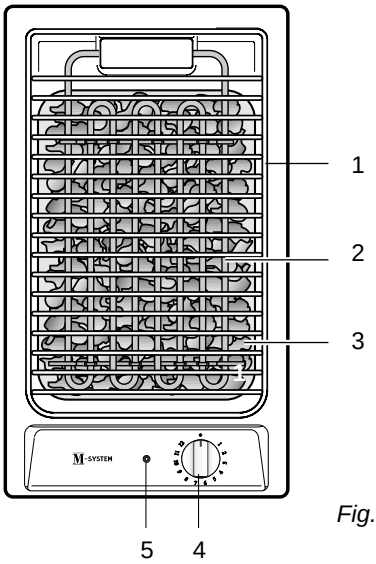


Fig. 2.1

FEATURES

- Electrical insulation Class 1.
- Protection against overheating of adjacent surfaces Type X.

1. Grill
2. Tiltable electric heating element - 2400 W
3. Tray with pumice stone

CONTROL PANEL

4. Heating element adjuster knob
5. Heating element ON indicator light

BARBECUE FEATURES

– This appliance grills meat and fish without fat and oil.

– Under the heating element there is a tray with pumice stone, which guarantees a constant temperature of about 250°C.

– All the parts, grill, tray and stones, can easily be removed for cleaning.

USING THE BARBECUE FOR THE FIRST TIME

– Remove the adhesive film which protects certain parts.

– Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.

– Wash and dry the grill carefully (better if in the dishwasher).

– Raise the heating element, make sure that the tray is positioned correctly and spread out the pumice stone well.

– Lower the heating element and put the grill on top.

– Switch the barbecue on by turning the energy regulator knob to the maximum position (11 - 12) for about 15 minutes to remove the fatty working residues.

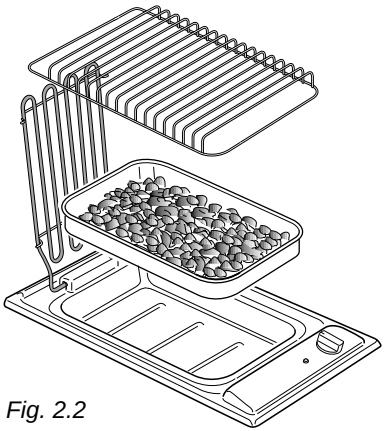


Fig. 2.2

USING THE BARBECUE

– Before cooking, check that the removable parts are in their correct position (tray with well distributed pumice stone, heating element completely lowered, grill in position).

– Switch on the barbecue by turning the knob to position 12.
The indicator light shows that the barbecue is ON.

– Preheat for about 5 minutes.

– Turn the knob to the position desired. The numbers from 1 to 12 indicate the operating positions with temperature increasing with the number.

– Put the food on the grill and check the cooking.

– To switch the barbecue off turn the knob to position “0”.

– When using the barbecue, the extractor hood should be switched on or a window opened.

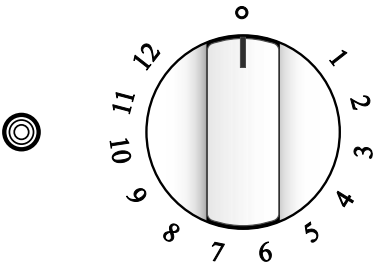


Fig. 2.3

WARNING
The barbecue becomes very hot during use.
Keep children away.

TIPS FOR GRILLING

– Preheat for about 5 minutes.
– The hotter the pumice stone, the quicker and more uniform the cooking.
– Do not pour water onto the hot or working barbecue.
– After grilling is finished, leave the barbecue switched on for a few minutes so that the fats absorbed by the pumice stone are burnt.

TABLE FOR GRILLING ON PUMICE STONES

Foods	Regulator position	Total tim [minutes]
Beef fillet	12	8
Steaks	12	12
Hamburgers	12	14
Sausages	12	13
Liver	12	5
Lamb chop	12	8
Chicken steak	12	9
Chicken thigh	11-10	17
Salmon steak	11-10	10
Trout	11-10	12
Trout baked in greaseproof paper	11	30

The times given are purely indicative and refer to the barbecue preheated to the maximum.

CLEANING THE BARBECUE

- Before cleaning the barbecue switch it off.
- When cleaning the appliance must always be cold.
- Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent. To make cleaning operations easier remove the grill and the pumice stone tray.
- Stainless steel surfaces can be cleaned with special products available on the market.
- Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.
- Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the barbecue surfaces.
- The pumice stone tray and the grill can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.
- After each cooking empty the residual fats from the pumice stone tray and wash it carefully. This is to prevent unpleasant smells during cooking.
- Every 2 or 3 cookings wash the pumice stone with water.
- Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth damped just with water.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

3 CERAMIC GRIDDLE

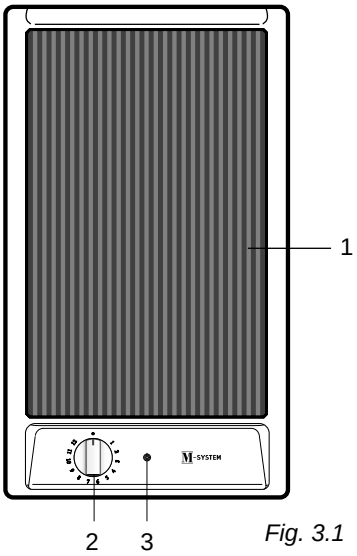


Fig. 3.1

FEATURES

- Electrical insulation Class I.
- Overheating surfaces protection type X.

COOKING POINT

1. Hot plate - 1300 W

CONTROL PANEL

2. Hot plate control knob
3. Hot plate control lamp

HOW TO USE THE COOKER TOP

The griddle reaches the working temperature very quickly and can grill any food, without fat and oil, directly on the radiant zone's glass-ceramic surface.

Operation of the radiant zone is controlled by a continuous
12-position power regulator.

The signal lamp lights up when the griddle is ON.

USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

– Remove the adhesive film which protects some parts.

– Remove any residual glue carefully, without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.

– Clean the cooking surface carefully.

– Switch the griddle on by turning the power setting knob to the maximum position (11-12) for about 15 minutes to remove residual working greases.

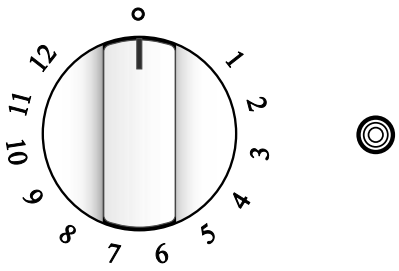


Fig. 3.2

USE OF THE GRIDDLE

– Before cooking make sure that the radiant zone is clean.

– Switch the griddle on by turning the knob to position 12.

– Preheat until the cooking surface becomes red.

– Then turn the knob to the position required. The numbers from 1 to 12 indicate the working positions with temperature increasing as the number increases.

– Place the food on the radiant zone and check the cooking by eye.

– Turn off the griddle by turning the knob to position “0”.

– As the radiant zone remains hot for some time after the hob is switched off, turn the zone off a few minutes before the end of cooking.

The residual heat will complete the cooking.

– **Do not use the griddle for more than 30 minutes.**

TIPS FOR GRILLING:

– Preheat the radiant zone sufficiently to obtain quick and uniform cooking.

– Do not pour water on the cooking surface when it is switched on or still hot.

– If cooking very fatty foods, leave the griddle switched on for a few minutes after cooking is finished, to burn off the fatty residues.

Caution!
The griddle becomes very hot during use and remains very hot even after it is switched off.
Keep children well out of reach.

ADVICE FOR THE SAFE USE OF CERAMIC GRIDDLE

– Do not lean on the cooking zones when they are switched on.
– Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
– Do not leave objects of any type on the surfaces made of ceramic, glass or similar fragile material.
– Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 min.).
– Follow the cleaning instructions carefully.
– If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the cooktop as a work surface.

CLEANING THE CERAMIC GRIDDLE

Make sure that the cooktop is switched off before cleaning it.

– Remove any encrustation.
– Remove dust with a damp cloth.
– Detergents can be used, but they must not be abrasive or corrosive.
– Any remaining detergent must be completely removed with a damp cloth.
– Do not put any objects on the cooktop which can melt with heat, such as plastic objects, aluminium foil, sugar or sugar products.
– If any object melts on the cooktop, remove it immediately (while the cooktop is still hot) using a speaal scraper, to prevent any irreversible damage to the glass ceramic surface.
– Do not use knives or sharp objects which could damage the cooktop surface.
– Do not use abrasive sponges or pads which could irreversibly damage the glass ceramic surface.

4 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.

✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

✓ Dry preferably with a chamois leather.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.

✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

CAUTION: Any abrasive substances and non-neutral detergents are absolutely not to be used as these can cause permanent damage to these elements.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

5 INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the cooktop, remove the protective film.

This cooktop can be built into a working surface 30 to 40 mm thick and 600 mm deep.

electric fryer

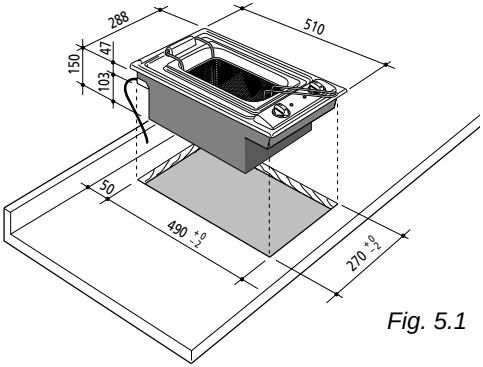


Fig. 5.1

ceramic griddle

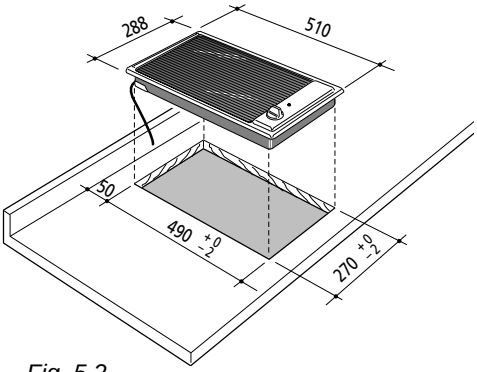


Fig. 5.2

barbecue

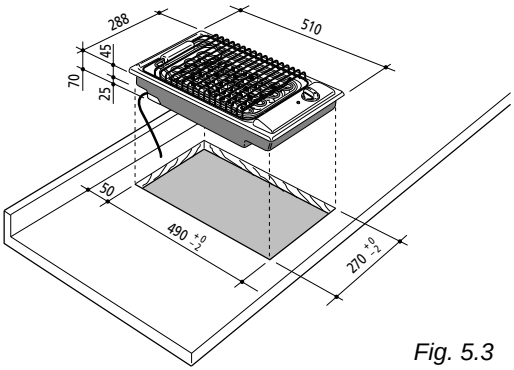


Fig. 5.3

Mount an extractor hood above these appliances to remove fumes and smells produced during operation.

To fit the cooktop into the unit make an opening of the dimensions given in the figures 5.1, 5.2 and 5.3, remembering that:

– inside the unit there must be a space of at least 30 mm between the bottom of the cooktop and the top of an appliance or bracket.

– any wall to the side and above the cooktop must be at least 300 mm away.

– the wall behind the cooktop must be at least 50 mm away.

– the rear wall must be at least 50 mm from the ceramic griddle and must with stand a temperature of 150°C.

– when there is a wall unit or hood above the cooktop there must be at least 650 mm between the cooktop and the unit or hood.

– the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant:

"**X**" protection against heating in compliance with standards EN 60335-2-6.

Do not install the cooktop near inflammable materials (e.g. curtains).

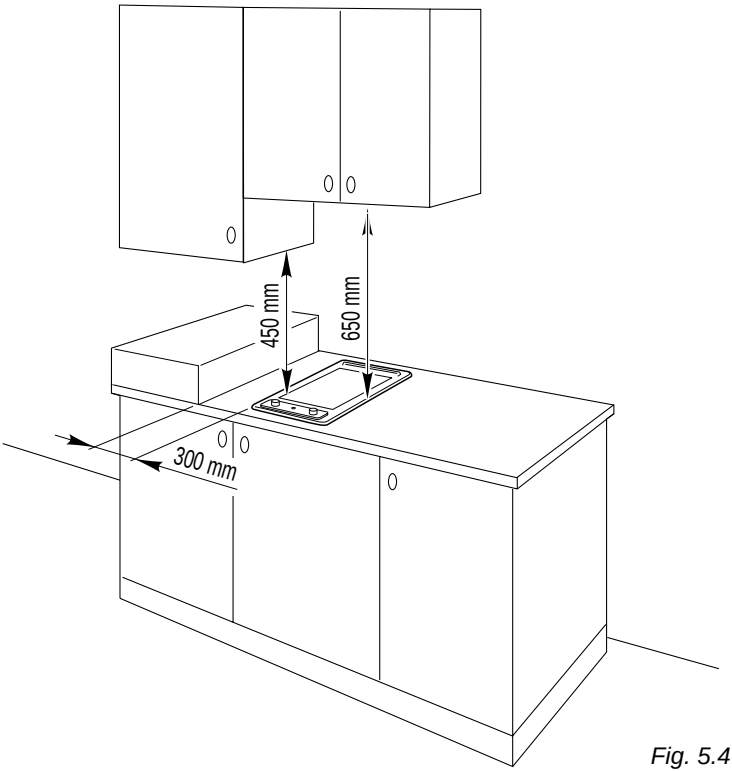


Fig. 5.4

FASTENING THE APPLIANCES

Each appliance is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units.

– Cut the unit (as shown in the figure on the previous page).

– Stretch gasket “D” over the edge of the hole made being careful to overlay the junction edges.

– Turn the appliance over and put tabs “A” into the mountings; only tighten screws “B” a few turns.
Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figures at the side. Turn the tabs so that the appliance can be put into the hole.

– Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.

– Put tabs “A” into place, tooth “C" of the tabs should go into the hole.

– Tighten screws “B” until the appliance is completely secured.

– Using a sharp tool cut off the part of gasket “D” which protrudes from the cooktop.

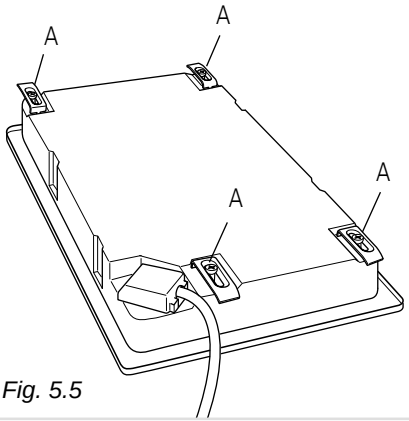


Fig. 5.5

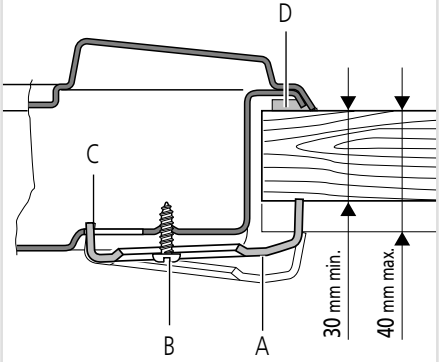


Fig. 5.6

6 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT:
Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer.
Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in a accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.
The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

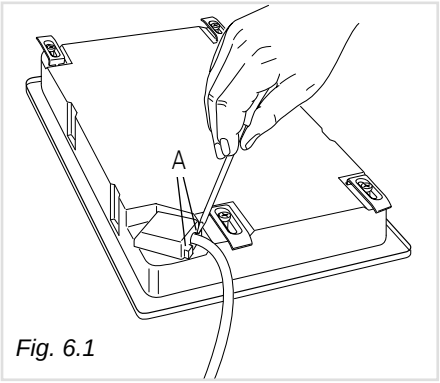


Fig. 6.1

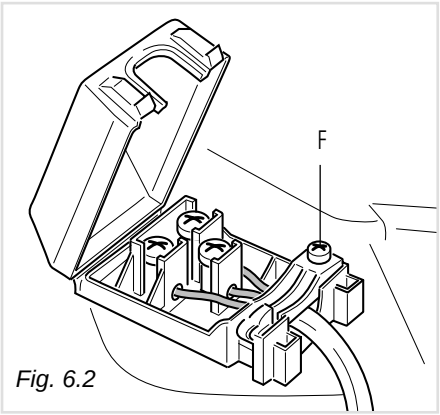


Fig. 6.2

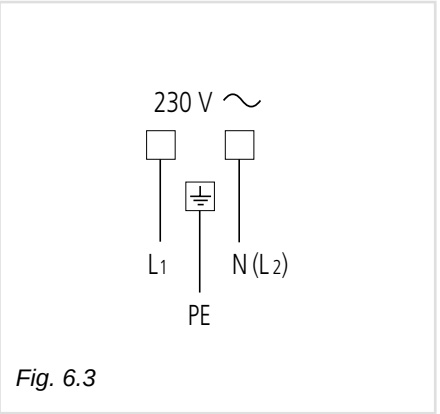


Fig. 6.3

REPAIRS

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 6.1).
Open the cable gland by unscrewing screw “F” (fig. 6.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.
The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram in fig. 6.3.

SECTION OF THE SUPPLY CABLES AND CONNECTION DIAGRAM

The external diameter of the supply cable must not be more than 9 mm.

Cable section:

230 V ~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm^2

For the FRYER use cables type:

H05VV-F
or **H05V2V2-F** resistant to 90°C
or **H05RN-F**

For the BARBECUE use cables type:

H05RR-F

For the CERAMIC GRIDDLE use cables type:

H05RR-F

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

1102551
ß2